F

commission du codex alimentarius





BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 04//27/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Vingt-septième session
Genève (Suisse), 28 juin – 4 juillet 2004

RAPPORT DE LA VINGT-CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

Bonn (Allemagne)
3 - 7 novembre 2003

Note: La lettre circulaire CL 2003/42-NFSDU est incluse dans le présent document

J1464/F

commission du codex alimentarius





BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/20.2 **ALINORM 2003/42-NFSDU**
Novembre 2003

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **Distribution du rapport de la vingt-cinquième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 04/27/26)**

A. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 5 DE LA PROCÉDURE:

1. Avant-projet de directives pour les suppléments en vitamines et en sels minéraux (par. 61 et Annexe II)

2. Avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons (par. 100 et Annexe V)

3. Avant-projet de norme révisée pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 130 et Annexe VI)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés doivent les adresser par écrit (de préférence par courrier électronique) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39 06 5705 4593, courriel: codex@fao.org), **avant le 31 mars 2004**.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 6 DE LA PROCÉDURE

1. Directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles: Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en nutriments - (Partie B) Fibres alimentaires

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (de préférence par courrier électronique) au D. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, BP 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), télécopie: +49 1888 412 - 37 15, courriel: rgrossklaus@bfr.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39 06 5705 4593, courriel: codex@fao.org), **avant le 1er juin 2004**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa vingt-cinquième session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION POUR ADOPTION

Le Comité:

- est convenu d'avancer l'avant-projet de directives sur les suppléments en vitamines et sels minéraux (par. 26, Annexe IV), l'avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons (par. 61, Annexe V) et l'avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 130, Annexe VI) à l'étape 5 pour adoption par la Commission à sa vingt-septième session.

QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- est convenu de maintenir le projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten à l'étape 7, faute de données suffisantes sur les niveaux de gluten tolérés (par. 27 à 35);

QUESTIONS RENVOYÉES À D'AUTRES COMITÉS

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Le Comité est convenu de communiquer la méthode ELISA R5-Mendez (pour le dosage de la gliadine/gluten) au CCMAS pour approbation (par. 37).

Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants

Le Comité est convenu de demander au CCFAC s'il était utile de créer des catégories fonctionnelles, notamment pour les enzymes et les gaz propulseurs. Le Comité a noté également que les noms des catégories fonctionnelles d'additifs variaient selon les textes du Codex et a rappelé que cette question était à l'examen tant au sein du Codex qu'au JECFA (par. 91).

Le Comité, notant également que les DJA ne s'appliquaient pas aux nourrissons de moins de 12 semaines du fait que les tests de toxicité utilisés pour établir ces DJA ne couvraient pas cette phase de la vie, est convenu de demander au CCFAC de soumettre la question de l'utilisation des DJA pour les additifs alimentaires présents dans les aliments destinés aux nourrissons âgés de moins de 12 semaines au JECFA pour nouvel examen, comme proposé par la délégation canadienne (par. 92).

TABLE DES MATIÈRES

Paragraphe

INTRODUCTION 1
OUVERTURE DE LA SESSION 2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR 3
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITES DU CODEX 4-17
DIRECTIVES RELATIVES A L'UTILISATION DES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES AUX ALLEGATIONS RELATIVES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B COMPORTANT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX FIBRES ALIMENTAIRES A L'ETAPE 7) 18-26
PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN 27-35
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RELATIVES AUX SUPPLEMENTS EN VITAMINES ET EN SELS MINERAUX 36-61
AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS 62-102
AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE 103-130
AVANT-PROJET DE LISTE(S) CONSULTATIVE(S) DE SELS MINERAUX ET DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CAC/GL 10-1979) 131-137
AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LA BASE SCIENTIFIQUE DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE 138-144
APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX TRAVAUX DU CCNFSDU 145-149
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS 150
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION 151

ANNEXES

Páge

ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS	20
ANNEXE II	DIRECTIVES CONCERNANT L'UTILISATION DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION : PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES A LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B)	41
ANNEXE III	PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN	42
ANNEXE IV	AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES EN VITAMINES ET SELS MINERAUX	44
ANNEXE V	AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS [ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS]	46
ANNEXE VI	AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE	61

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa vingt-cinquième session du 3 au 7 novembre 2003 au Bruckenforum, à Bonn, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. M. Rolf Grossklaus, Directeur et professeur de l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques, à Berlin, a présidé la session à laquelle ont participé 225 délégués, observateurs et conseillers représentant 48 États membres et 29 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Walter Toepner a pris la parole au nom du Ministère fédéral de la protection des consommateurs, de l'alimentation et de l'agriculture pour souhaiter la bienvenue aux participants. Il a souligné l'importance des travaux du Comité, dont l'objectif était l'adoption de normes strictes au niveau international pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques commerciales loyales. Il a noté par ailleurs l'impact positif des normes Codex sur la qualité des denrées alimentaires, ainsi que leur rôle important dans le cadre des Accords de l'OMC et a appelé l'attention des délégués sur le fait que cette session était la vingt-cinquième depuis la création du Comité. M. Toepner a relevé l'augmentation sensible du nombre de participants aux réunions du CCNFSDU au fil des années et a rappelé qu'il importait de fonder tous les débats sur les données scientifiques les plus récentes et plus particulièrement ceux ayant trait aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. En conclusion, M. Toepner a souhaité aux délégués une bonne réunion et des travaux fructueux.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)

3. Le Comité a accepté la proposition de la délégation australienne et est convenu d'examiner le point 10 de l'ordre du jour « Application de l'analyse des risques aux travaux du CCNFSDU » à la suite du point 4, vu son utilité pour l'examen des points 5, 6 et 7 et son impact possible sur cet examen. Le Comité est également convenu d'étudier la question des acides gras trans séparément au titre du point 11 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs ». Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, avec les modifications susmentionnées.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR)[1]

Questions découlant de la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius

4. Le Comité a pris acte de certaines questions liées aux décisions prises par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session. Il a pris note, en outre, des questions suivantes.

Questions soumises par la FAO et l'OMS

Atelier technique FAO sur les coefficients de conversion d'énergie

5. Le Comité a noté que le rapport final de l'atelier n'avait pas été distribué aux États membres avant la session alors qu'il pourrait avoir des incidences sur les travaux du Comité relatifs à l'harmonisation de la valeur énergétique des denrées alimentaires. Le Comité a demandé au Secrétariat de préparer un court document résumant les conclusions de l'atelier et décrivant les mesures que le CCNFSDU pourrait prendre à l'avenir.

Consultation d'experts OMS/FAO sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques

6. Le Représentant de l'OMS a informé le Comité de la teneur du rapport de la Consultation mixte d'experts OMS/FAO sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques (Genève, 28 janvier – 1er février 2002), organisée pour faire face aux problèmes de santé publique de plus en plus préoccupants que représentent les maladies chroniques d'origine alimentaire, tant dans les pays développés que dans les pays en développement. Le Représentant de l'OMS a évoqué la déclaration commune FAO/OMS figurant dans le document CRD 5 (p. 22 et 23), et plus particulièrement les objectifs actualisés en matière d'apport en nutriments. Grâce à ces recommandations, les régimes alimentaires et la nutrition étaient désormais aux premiers plans des programmes de santé publique, mais

[1] CX/NFSDU 03/2; CRD 5 (Déclaration conjointe FAO/OMS sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques); CRD 10 (observations de l'ICGMA).

aussi des programmes et politiques de développement. Les directives du Codex sur l'étiquetage nutritionnel et sur les allégations relatives à la nutrition et à la santé faciliteraient grandement la mise en œuvre de ces recommandations, tout en aidant les consommateurs à choisir leur régime alimentaire en connaissance de cause. Ainsi, les décisions relatives aux directives nutritionnelles, à l'étiquetage nutritionnel et aux allégations relatives à la nutrition et à la santé ne devaient pas être considérées isolément, mais plutôt dans le contexte plus général de l'élaboration de stratégies et de politiques de santé publique efficaces.

7. Le Représentant de l'OMS a par ailleurs déclaré que le rapport de la Consultation d'experts ferait partie de la base scientifique sur laquelle l'OMS fonderait sa stratégie mondiale sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, qui serait soumise aux organes directeurs de l'OMS en 2004. La FAO, pour sa part, était aussi en train de débattre avec ses États membres les conclusions de la Consultation d'experts et d'explorer leur impact possible sur les politiques et pratiques agricoles.

8. L'observateur de l'IUFOST (Union internationale des organisations de science et technologie de l'alimentation) a appelé l'attention du Comité sur le fait que tant la Conférence internationale sur la nutrition que le Sommet mondial de l'alimentation avaient insisté pour que des efforts supplémentaires soient faits afin que tout nourrisson, enfant ou adulte ait accès chaque jour à des aliments sains et sûrs en quantité suffisante. L'observateur a déclaré que la Consultation d'experts FAO/OMS sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques ne reposait pas sur des données scientifiques sûres et que son rapport ne tenait pas compte d'un vaste ensemble de données découlant d'essais cliniques récents contrôlés applicables à l'évolution des effets sur la nutrition et la santé de différents groupes de denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires. L'observateur a déclaré que le rapport de la FAO/OMS était axé sur l'obésité et sur les maladies chroniques connexes et contenait de nombreuses recommandations non justifiées préconisant la réduction ou la suppression de la consommation de viande ou de produits d'origine animale, de la plupart des graisses et huiles, de jus de fruit et d'hydrates de carbone, sous forme notamment de pain, de pâtes, de riz, de pommes de terre et de racines comestibles. L'observateur a rappelé qu'à sa session de mars 2003, le Comité de l'agriculture de la FAO n'avait pas accepté les recommandations du rapport FAO/OMS et avait recommandé la convocation d'une réunion spécifique des États membres de la FAO, début 2004, pour analyser ce rapport et ses incidences négatives sur l'agriculture et les approvisionnements alimentaires.

Limites maximales pour les vitamines et les sels minéraux

9. Le Comité a noté que la Consultation d'experts FAO/OMS sur les limites supérieures pour les vitamines et les sels minéraux faisait partie du Programme de travail de la FAO pour les années à venir, sous réserve des fonds disponibles.

Aliments fonctionnels

10 Le Comité a noté que la demande d'avis scientifique sur les aliments fonctionnels formulée par le Comité régional de coordination FAO/OMS pour l'Asie serait examinée par le Comité exécutif en même temps que les autres demandes d'avis scientifiques en vue d'établir des priorités.

11. Plusieurs délégations ont déclaré que les aliments fonctionnels ne devraient pas être considérés comme une catégorie d'aliments à part et que cette question pourrait être traitée dans le cadre des allégations relatives à la santé. Il a été noté que des avis scientifiques étaient particulièrement nécessaires pour l'établissement de limites maximales sûres pour les vitamines et les sels minéraux.

12. Le Comité a estimé que la question des aliments fonctionnels pourrait être traitée en même temps que le point 9 relatif à la base scientifique des allégations relatives à la santé.

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Quantité importante et déclaration des vitamines et sels minéraux

13. Un Groupe de travail ad hoc[2] a été constitué pour faciliter le débat en plénière et répondre à certaines questions posées au Comité par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à savoir: 1) signification de l'expression « quantité importante » du point de vue nutritionnel et en particulier quel pourcentage des VNR pour les vitamines et sels minéraux devrait être requis pour que la teneur en vitamines et en sels minéraux puisse être déclarée au titre de la teneur en nutriments et 2) la teneur doit-elle être calculée par portion ou par 100 g et/ou 100 ml.

14. En ce qui concerne la première de ces questions, le Groupe de travail a signalé l'amendement apporté récemment aux Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel indiqué dans le document ALINORM 03/22A (Annexe III). La section 3.2.6.2. de ces directives amendées fixe un seuil pour la déclaration des vitamines et sels minéraux d'au moins « 5 pour cent de la valeur nutritionnelle de référence ou des directives officielles de l'autorité nationale concernée, par 100 g/100 ml ou par portion, comme indiqué sur l'étiquette ». Le Groupe de travail a conclu qu'il n'y avait aucune raison, d'un point de vue nutritionnel, de modifier cette valeur.

15. En ce qui concerne la seconde question, le Groupe de travail a confirmé que la solution proposée par la même disposition (point 3.2.6.2.) de ces directives telles qu'amendées, était correcte, à savoir la déclaration des vitamines et sels minéraux « par 100 g ou 100 ml ou par portion, comme indiqué sur l'étiquette ».

16. Le Comité a fait siennes ces propositions et est convenu de les communiquer au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Acides gras – trans

17. Voir paragraphe 150.

DIRECTIVES RELATIVES À L'UTILISATION DES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES AUX ALLÉGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B COMPORTANT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX FIBRES ALIMENTAIRES À L'ÉTAPE 7)

DOCUMENT DE TRAVAIL PROPOSANT UNE DÉFINITION, UNE MÉTHODE D'ANALYSE ET DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN FIBRES ALIMENTAIRES (POINT 3 DE L'ORDRE DU JOUR)[3]

18. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu que la délégation française préparerait avec l'aide du groupe de rédaction un document de travail qui proposerait une définition, une méthode d'analyse et des conditions applicables à la teneur en fibres alimentaires fondées sur des données scientifiques récentes.

19. La délégation française a présenté le document en soulignant que la définition révisée excluait toute origine autre que végétale afin d'assurer la cohérence du message nutritionnel et décrivait les propriétés des fibres alimentaires. Plusieurs méthodes d'analyse étaient également proposées pour déterminer les différents types de substances présentes dans les fibres alimentaires selon les méthodes AOAC. La délégation a également indiqué que l'Appendice I incluait une liste de polymères glucidiques dont certains pouvaient déjà être considérés comme des fibres alimentaires, tandis que d'autres méritaient un examen plus poussé. Le Comité a remercié la délégation française de son travail exhaustif sur ces questions complexes.

20. Plusieurs délégations et observateurs ont fait observer que la définition proposée était trop limitative et en particulier qu'elle devrait inclure les fibres d'origine animale, dans la mesure où la définition devait être axée sur les caractéristiques des fibres alimentaires et où l'origine des nutriments

---

[2] Italie (présidence), Allemagne, Canada, États-Unis, France, Hongrie, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Slovénie, Commission européenne, ICGMA, IFT, FIL et ISDC.

[3] ALINORM 01/26, Annexe III; CX/NFSDU 03/3; CRD 5 (observations des Philippines); CRD 15 (observations de l'Indonésie)

n'était généralement pas indiquée dans les définitions. On a noté également que la définition proposée poserait des problèmes pratiques de mise en œuvre.

21. Plusieurs délégations et observateurs ont également contesté la limitation aux polymères glucidiques présentant un degré de polymérisation supérieur à 3, qui exclurait certaines substances normalement classées parmi les fibres alimentaires. Quelques délégations se sont également interrogées sur la nécessité d'un appendice, qui devrait être régulièrement mis à jour et risquerait d'entraîner des confusions quant aux substances couvertes par la définition.

22. Le Comité s'est demandé si la définition devrait inclure des références aux propriétés physiologiques des fibres ou s'il fallait au contraire éviter de mentionner ces propriétés pour prévenir toute tentative de formuler des allégations à leur sujet. Le Comité, faute de parvenir à un consensus sur cette question, a décidé d'en poursuivre l'examen.

23. La délégation japonaise a fait observer que l'ingestion sous forme liquide était plus élevée et que les valeurs correspondant aux sources et à la teneur en fibres devraient être abaissées, et le Comité est convenu d'inclure dans le tableau des dispositions spécifiques pour les aliments liquides. La délégation japonaise a également proposé de remplacer les méthodes indiquées par la Méthode AOAC 2001.03 qui permettait de déterminer tous les types de fibres alimentaires. Le Comité a toutefois reporté à un stade ultérieur l'examen détaillé des méthodes.

24. La délégation suédoise, appuyée par d'autres, a signalé que les valeurs figurant dans le tableau étaient trop élevées et excluraient toute allégation pour des denrées alimentaires ordinaires, en les limitant aux aliments enrichis en fibres alimentaires. Le Comité est convenu de poursuivre l'examen de cette question.

25. Le Comité n'est pas parvenu à s'entendre sur une définition des fibres et a estimé que cette question méritait un examen plus approfondi. Il a donc été convenu qu'un groupe de travail électronique coordonné par les délégations française et suédoise et ouvert aux délégations et aux observateurs intéressés réviserait la définition de façon à en élargir le champ d'application et examinerait les méthodes correspondantes.

État d'avancement du projet de tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneurs en éléments nutritifs (dispositions relatives aux fibres alimentaires)

26. Le Comité est convenu de distribuer le projet de dispositions figurant dans le tableau tel qu'amendé à sa présente session pour observations à l'étape 6 et examen supplémentaire à sa prochaine session (voir Annexe II).

PROJET DE NORME RÉVISÉ POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN (POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR)[4]

27. Le Comité a rappelé que la norme avait été maintenue à l'étape 7 en attendant que les questions relatives à la méthode de détermination du gluten et au seuil de tolérance au gluten des patients souffrant de maladies céliaques aient été résolues.

28. Le Président du Groupe de travail sur l'analyse et la toxicité de la prolamine, M. Stern, a présenté le rapport de situation et a fait savoir au Comité que le travail d'analyse avait considérablement progressé et qu'une méthode fiable dite ELISA R5-Mendez ou essai d'immuno-absorption enzymatique, approuvée par 9 des 10 membres du Groupe de travail, avait été publiée. M. Stern a indiqué que cette méthode permettait de détecter 1,5 mg/kg de gliadine et qu'elle avait été testée par 20 laboratoires travaillant en collaboration. Il a appelé l'attention des délégués sur le fait que du matériel de référence européen sur la gliadine était disponible auprès de l'Institut pour les matériels et les mesures de référence (IRMM) et que la certification définitive de ce matériel était attendue pour la mi-2004.

[4] CX/NFSDU 00/4; CX/NFSDU 03/4 (Rapport du Groupe de travail sur l'analyse et la toxicité de la prolamine); CX/NFSDU 03/4-Add.1 (observations de la Suède, observations incomplètes de la Finlande, AOECS, IWGA); CRD 5 (observations complètes de la Finlande); I. Valdes et all. "Innovative Approach to Low-Level Gluten Determination in Foods Using a Novel Sandwich Enzyme-Linked Immunosorbent Assay Protocol", (réimpression autorisée par l' éditeur).

29. La délégation suédoise, faisant référence à ses observations écrites, a suggéré de transmettre les méthodes AOAC 991.19[5] et ELISA R-5 Mendez au CCMAS pour avis technique et approbation éventuelle à titre provisoire, puisqu'en l'absence de méthodes appropriées, il n'était pas possible de protéger les consommateurs de toute allégation frauduleuse et de travailler sur la base de données fiables concernant la tolérance au gluten. La délégation a également suggéré de supprimer l'adjectif « ancienne » dans la section 6 de la Description générale de la méthode d'analyse et d'échantillonnage du projet de norme révisé et de le remplacer par le libellé de la section 6.2 « Détermination du gluten dans les aliments et les ingrédients alimentaires » proposé dans le cadre de leurs observations (document CX/NFSDU 03/4-Add.1). Plusieurs délégations et observateurs ont appuyé ces propositions.

30. Les observateurs de l'AOECS (Associations des sociétés céliaques européennes) ont remercié le Groupe de travail des résultats obtenus notamment grâce aux essais internationaux en collaboration et a proposé au Comité de recommander la méthode ELISA R5-Mendez au CCMAS pour adoption aux fins de la détection de la gliadine/du gluten puisqu'il s'agissait de la méthode la plus fiable à ce jour.

31. Le Comité a noté que les essais cliniques visant à identifier un seuil d'apport en gluten supportable par les patients souffrant de maladies céliaques étaient en cours et que, ces travaux devant durer un an, il n'était pas possible d'adopter d'ores et déjà des dispositions concernant la teneur en gluten pour le projet de norme révisée. Le Comité a noté également que les données présentées par le Gouvernement finlandais (CRD 5) montraient que les patients souffrant de maladie céliaques toléraient l'orge; aucune décision n'a été cependant prise à ce stade.

32. Le Comité est convenu de soumettre la méthode ELISA R5-Mendez au CCMA pour adoption et a reconnu qu'il n'était pas possible à ce stade de prendre de décisions concernant des niveaux de gluten tolérables.

33. Le Comité est également convenu de remplacer le libellé de la section 6 du projet de norme révisée par le libellé proposé par la délégation suédoise.

34. Le Comité a remercié le Groupe de travail et M. Stern de leurs précieux travaux sur les méthodes d'analyse et a exprimé le souhait que ces travaux se poursuivent.

État d'avancement du projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten

35. Le Comité a décidé de soumettre la méthode R5-Mendez au CCMAS et de maintenir le projet de norme à l'étape 7 dans son état actuel en attendant que des données supplémentaires sur la tolérance au gluten soient disponibles (voir Annexe III).

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RELATIVES AUX SUPPLÉMENTS EN VITAMINES ET EN SELS MINÉRAUX (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR)[6]

36. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait renvoyé l'avant-projet de directives à l'étape 3 pour observations supplémentaires, car nombre de questions de fond restaient à débattre. Il a examiné le texte section par section et a proposé les amendements et observations ci-après.

Titre

37. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer le mot « alimentaire » dans le titre (suppléments alimentaires) dans la mesure où il était clair, d'après la section Champ d'application, que ces directives ne visaient que les denrées alimentaires. Le Comité a pris acte également d'une proposition tendant à ajouter dans le titre « réglementés comme des denrées alimentaires ». Après un échange de vues, il a été convenu, toutefois, de conserver le titre actuel et de préciser, le cas échéant, dans le cours du texte qu'il s'agissait de « suppléments alimentaires ».

---

[5] AOAC Official Methods of Analysis; Supplement March 1995; Chapter 32.13.32.1.24. AOAC Official Method 991.19 Gliadin as measure of gluten in foods. Colorimetric monoclonal antibody enzyme immunoassay method.

[6] ALINORM 01/26A, Annexe IV; CX/NFSDU 03/5 (observations de: Australie, Brésil, Allemagne, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Espagne, CRN, IADSA), CX/NFSDU 03/5-Add. 1 (observations des États-Unis, du CRN, de la CE), CRD 5 (observations des Philippines), CRD 7 (observations du Viet Nam), CRD 9 (observations de l'Inde), CRD 15 (observations de l'Indonésie).

Préambule

38. Le Comité a pris acte de la proposition de la délégation sud-africaine de modifier le préambule pour souligner le rôle des vitamines et des sels minéraux dans la prévention des maladies chroniques. Le Comité a noté, toutefois, que les allégations relatives à la prévention des maladies n'étaient pas autorisées par les Directives générales relatives aux allégations. Après un débat, le Comité est convenu de conserver le texte actuel, qui avait fait l'objet de longs débats et d'un consensus à la session précédente.

Champ d'application

39. Plusieurs délégations ont estimé qu'il n'y avait pas lieu de préciser qu'il appartenait aux autorités nationales de décider si les compléments en vitamines et sels minéraux étaient des médicaments ou des aliments, car cela risquait de créer des obstacles au commerce. De toute façon, les Directives s'appliquaient aux produits faisant l'objet d'un commerce international et ces délégations ont donc proposé de supprimer la première phrase de la section 1.2. Il était clair, en outre, d'après la deuxième phrase, que les directives ne s'appliquaient qu'à des denrées alimentaires. Les délégations de la Malaisie et de l'Inde ont estimé, au contraire, qu'il n'y avait pas lieu de supprimer cette phrase. Après un débat, le Comité est convenu de supprimer la première phrase de la section 1.2 et de modifier la deuxième afin de préciser que les directives s'appliquaient à des produits alimentaires.

40. Le Comité est convenu d'ajouter des dispositions stipulant que les suppléments alimentaires contenant des vitamines et des sels minéraux ou d'autres ingrédients étaient également visés par ces Directives du fait de leur teneur en vitamines et en sels minéraux, comme proposé par l'observateur de la CE. La délégation norvégienne s'était prononcée contre cet ajout, estimant que les ingrédients autres que les vitamines et les sels minéraux ne devraient pas être visés par ces Directives.

Définitions

41. Le Comité a supprimé le mot « dose » qui risquait d'entraîner des confusions avec les médicaments et l'expression « et ne fournissant pas une quantité importante d'énergie », qui était trop vague. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase concernant la justification de la prise de vitamines et de sels minéraux qui figurait déjà dans le préambule, alors même que certaines délégations avaient proposé de la conserver. Il a été précisé également que ces produits avaient pour but de compléter l'apport en vitamines et/ou sels minéraux découlant du régime habituel.

42. Le Comité s'est interrogé sur l'opportunité de préciser « en petites quantités unitaires ». Plusieurs délégations ont estimé que cela était nécessaire puisque les vitamines et sels minéraux étaient fournis par petites doses et devaient être consommés en petites quantités unitaires et pour souligner la différence avec les aliments ordinaires. D'autres délégations ont estimé que cela n'était pas nécessaire, puisque le texte indiquait déjà que ces produits ne se présentaient pas comme des aliments ordinaires et que le type de produit concerné était illustré par des exemples. Le Comité est convenu de conserver la référence aux petites quantités unitaires entre crochets en vue d'un examen plus approfondi.

Section 3.1 Sélection des vitamines et sels minéraux

43. À propos de la section 3.1.2, le Comité s'est demandé s'il convenait de préciser s'il s'agissait de sources de vitamines et de sels minéraux naturels ou synthétiques sans parvenir à une conclusion et a donc décidé de conserver le libellé entre crochets pour examen plus approfondi. Il est convenu de supprimer la section 3.1.3 traitant de la limitation de l'utilisation de ces suppléments pour des raisons de protection de la santé, puisque la sécurité sanitaire de ces produits était traitée dans la section relative à l'évaluation des risques.

Section 3.2 Teneur en vitamines et en sels minéraux

44. À propos de la teneur minimale traitée à la section 3.2.1, plusieurs délégations ont proposé de la fixer à 33 pour cent de l'apport journalier recommandé puisque les vitamines et les sels minéraux devraient être présents sous des formes concentrées. D'autres délégations ont proposé de conserver la valeur de 15 pour cent qui correspondait à la valeur fixée pour la « source » dans les Directives relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles, estimant en outre qu'une valeur plus élevée pourrait créer des difficultés concrètes pour certains nutriments. Après un débat, le Comité est convenu d'adopter cette dernière proposition.

45. Le Comité a noté que des précisions seraient nécessaires concernant les apports journaliers recommandés ou les valeurs nutritionnelles de référence, dans cette section et dans tout le reste du texte, à des fins d'étiquetage.

46. À propos de la section 3.2.2 relative aux teneurs maximales, les délégations du Brésil, de la Norvège, de la Malaisie et de la Thaïlande se sont prononcées en faveur de la première option spécifiant une teneur maximale en vitamines et/ou sels minéraux afin de prévenir tout excès, d'autant qu'aucune méthodologie d'évaluation des risques liés à l'ingestion de certains nutriments n'avaient encore été établie.

47. Plusieurs autres délégations se sont prononcées en faveur de la seconde option préconisant l'établissement de limites supérieures sûres sur la base d'une évaluation scientifique des risques et le Comité a décidé de conserver cette option.

48. Le Comité s'est interrogé sur la nécessité de tenir compte des valeurs de référence concernant l'apport en vitamines et en sels minéraux pour une population donnée, plusieurs délégations et observateurs estimant que cette question était couverte par le reste de la section. D'autres délégations ont proposé de conserver cette disposition afin de garantir la base scientifique du processus et le Comité est convenu de conserver la dernière phrase de la section 3.2.2 en la plaçant entre crochets en vue d'un examen plus approfondi.

49. Le Comité est convenu de supprimer la section 3.2.3.

Section 4. Conditionnement

50. Après un débat, le Comité est convenu de supprimer la section 4.3 stipulant que les emballages doivent être impossibles à ouvrir par les enfants et de le remplacer par un paragraphe supplémentaire à la section 5 relative à l'étiquetage, spécifiant que le produit doit être placé hors d'atteinte des enfants en bas âge (nouvelle section 5.9).

Section 5. Étiquetage

51. Le Comité a décidé de supprimer les crochets de la section 5.2, de désigner le produit par l'expression « supplément alimentaire » à des fins d'harmonisation avec le reste du texte et de remanier la phrase pour qu'elle soit plus claire. Il a noté d'autres propositions visant à modifier la section, mais a rappelé que le « nom du produit » faisait partie des exigences spécifiées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

52. À la section 5.3, le Comité a supprimé les crochets et a décidé de remplacer le verbe « sera déclaré » par « devrait être déclaré » puisqu'il ne s'agissait pas d'une norme. Il a noté toutefois que le libellé de la section devrait faire l'objet d'un débat supplémentaire afin d'en assurer la cohérence et de tenir compte des dispositions de la Norme générale. Le Comité est convenu que les unités utilisées devraient aussi être conformes aux Directives sur l'étiquetage nutritionnel.

53. À propos de la section 5.4, le Comité s'est demandé si les quantités de vitamines et de sels minéraux déclarées devaient être celles contenues dans la quantité journalière recommandée ou celles contenues dans une dose individuelle, de façon que le consommateur n'ait pas de doutes à ce sujet. Le Comité, n'ayant pas pu prendre de décision à ce sujet, a placé entre crochets les quantités par dose individuelle afin de revenir sur cette question ultérieurement.

54. À propos de la section 5.5, le Président a rappelé qu'il faudrait mettre à jour les valeurs nutritionnelles de référence qui avaient été établies à l'issue de la Consultation d'Helsinki (1988). Plusieurs délégations ont indiqué que la liste actuelle des VNR était incomplète et devrait être mise à jour. Toutefois, l'établissement d'apports journaliers recommandés supposait la tenue d'une consultation d'experts chargée d'examiner les preuves scientifiques disponibles. Toutefois, le Comité pourrait envisager une mise à jour des VNR à des fins d'étiquetage dans la mesure où c'était aux autorités chargées de la réglementation qu'il incomberait d'établir ces valeurs.

55. Le Comité a décidé d'envoyer une lettre circulaire sollicitant des propositions de VNR supplémentaires ou révisées à des fins d'étiquetage, qui pourraient être établies soit pour la population en général, soit pour des groupes particuliers. Ces propositions seraient passées en revue par un groupe de travail électronique, coordonné par la délégation sud-africaine et ouvert aux délégations et observateurs intéressés, et feraient l'objet d'un document qui serait soumis au Comité pour examen à sa prochaine session.

56. Le Comité a apporté quelques modifications d'ordre rédactionnel à la section 5.5 afin de l'harmoniser avec les autres sections.

57. À propos de la section 5.7, le Comité est convenu de remplacer l'expression « un avertissement » par « un conseil au consommateur de ne pas dépasser la quantité journalière maximale indiquée », libellé moins contraignant, qui assurerait toutefois la protection du consommateur.

58. Le Comité a modifié la section 5.8 dont le libellé devient le suivant: « l'étiquette ne doit ni indiquer, ni laisser supposer que les suppléments peuvent être utilisés comme substituts de repas ou d'un régime alimentaire varié » et a supprimé les crochets.

59. Le Comité est convenu de supprimer la section 5.9 indiquant que le supplément doit être pris sur avis d'un nutritionniste, d'un diététicien ou d'un médecin. Les délégations de la Malaisie et des Philippines, estimant qu'un tel avis était nécessaire, se sont prononcées contre cette suppression.

60. Une nouvelle section 5.9 a été ajoutée conformément à la décision prise au titre de la section 4.3 (voir par. …)

État d'avancement de l'avant-projet de directives pour les suppléments en vitamines et en sels minéraux

61. Le Comité, estimant que le libellé des directives avait été considérablement amélioré, est convenu d'avancer l'avant-projet de directives à l'étape 5 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (voir Annexe IV).

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS (POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR)[7]

62. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons avait été renvoyé à l'étape 3 pour observations supplémentaires, notamment sur les sections Champ d'application, Facteurs essentiels de composition et Additifs alimentaires.

63. La délégation allemande, qui présidait le Groupe de travail électronique sur le champ d'application, a présenté les documents et a informé le Comité que le document CX/NFSDU 03/6-Add.1 contenait des propositions relatives à la poursuite de l'élaboration d'une ou plusieurs normes pour les nourrissons en bonne santé/malades, accompagnées d'une description des avantages et des inconvénients de chacune des options. La délégation a indiqué que les options étaient les suivantes:

1) un projet de proposition pour les préparations destinées aux nourrissons (projet de norme A), fondé sur l'avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons (ALINORM 03/26A, Annexe II) et la Norme Codex pour l'étiquetage des produits destinés à des fins médicales spéciales et les allégations à leur sujet (CODEX STAN 180-1990) et qui incluait des dispositions concernant les nourrissons et les enfants en bas âge tant en bonne santé que malades; 2) un projet de norme B couvrant uniquement les préparations destinées à des fins médicales spéciales susceptibles de constituer la seule source d'alimentation pendant le premier mois de la vie, en tant que substitut soit du lait maternel soit d'une préparation pour nourrissons et 3) une partie C définissant les avantages et les inconvénients des projets de norme A et B. Un troisième projet de norme D était aussi inclus dans le document

[7] ALINORM 03/26A, Annexe III; CX/NFSDU 03/6 (observations de: Australie, Brésil, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Espagne, États-Unis, CRN, ISDI, OMS); CX/NFSDU 03/6-Add.1 (Document de travail du groupe de rédaction électronique sur le champ d'application et le texte de l'avant projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons); CX/NFSDU 03/6-Add.2 (Groupe de travail sur la composition essentielle des préparations pour nourrissons); CX/NFSDU 03/6-Add.3 (observations du Japon, de la Communauté européenne, de l'IBFAN, de l'ENCA); observations de IACFO ; CRD 1 (Rapport du Groupe de travail sur les compositions essentielles des préparations pour nourrissons); CRD 2 (observations de: Australie, Rép. tchèque, Danemark, Allemagne, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pologne, Espagne, CRN, ENCA soumises sur la Section 3.1 Composition essentielle); CRD 3 (Propositions du Groupe de travail concernant la section Additifs alimentaires de l'avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et de l'avant-projet de norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge); CRD 5 (observations de: Bulgarie, Canada, Philippines, ENCA); CRD 6 (observations de IBFAN); CRD 9 (observations de l'Inde); CRD 11 (observations du Botswana); CRD 12 (observations du CRN); CRD 13 (observations d'ENCA); CRD 14 (observations de la Chine); CRD 15 (observations de l'Indonésie).

CX/NFSDU 03/Add.1. Il consistait en une révision de la Norme Codex 180-1991 adaptée pour tenir compte des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales.

64. Le Comité a longuement débattu de la manière de procéder pour poursuivre la révision de l'avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons.

65. Plusieurs délégations et observateurs ont indiqué qu'ils préféraient une norme unique incluant des dispositions pour tous les nourrissons, qu'ils soient en bonne santé ou malades. À leur avis, une norme distincte pour les aliments destinés aux nourrissons malades n'était pas justifiée, puisque quelques amendements seulement suffiraient pour adapter la norme en cours de révision et que l'élaboration de deux normes distinctes risquerait de jeter la confusion parmi les consommateurs et les législateurs et de décourager l'allaitement maternel.

66. De nombreuses autres délégations et observateurs ont été d'avis que deux normes distinctes étaient nécessaires pour tenir compte des réglementations, puisque la norme pour les préparations destinées à des fins médicales spéciales devrait inclure des facteurs de composition différents, de sections différentes pour les additifs alimentaires et des exigences spécifiques en matière d'étiquetage. Deux normes distinctes seraient plus faciles à comprendre et plus simples à mettre en œuvre et éviteraient tout risque de confusion.

67. Le représentant de l'OMS a appelé l'attention des délégués sur le fait que, quelle que soit la façon dont le Comité procéderait pour élaborer une ou deux normes, tant les préparations pour nourrissons que les préparations destinées à des fins médicales spéciales étaient visées par les dispositions du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel et par les résolutions ultérieures de l'AMS.

68. Après un long débat, le Comité a décidé, à titre de compromis, de rédiger une seule norme comportant un préambule et deux sections: la section A visant les préparations pour nourrissons en bonne santé et la section B visant les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales. Il a été convenu que les références croisées nécessaires seraient insérées dans les deux sections au moment de la révision de la norme. Il a également été convenu de laisser aux autorités nationales le soin de décider de la façon dont la norme serait intégrée dans leur législation et de l'opportunité de disposer d'une seule norme comportant plusieurs sections ou de deux normes distinctes. Le Comité, notant que les travaux relatifs à la révision de la section visant les préparations pour nourrissons en bonne santé étaient plus avancés, a décidé de commencer par la révision de cette section A.

Titre

69. Le Comité est convenu de modifier le titre de la norme de façon à ce qu'il mentionne les deux options et de placer la deuxième partie visant les préparations destinées à des fins médicales spéciales entre crochets pour observations supplémentaires sur le nom du produit.

Préambule

70. Conformément à sa décision initiale (voir par. 68 ci-dessus), le Comité a décidé que le préambule devrait annoncer les deux sections et a placé le libellé entre crochets.

Champ d'application

71. Plusieurs délégations ont estimé que la section Champ d'application devrait couvrir les deux options, tandis que d'autres ont indiqué que puisque les sections A et B visaient des préparations différentes, elles devraient être traitées séparément et leurs champs d'applications respectifs devraient être très clairement indiqués. Après un échange de vues sur ce problème, le Comité est convenu que le champ d'application correspondant à la section A devrait mentionner les préparations liquides ou en poudre destinées à satisfaire les besoins nutritionnels normaux des nourrissons et que celui correspondant à la section B devrait mentionner uniquement les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales. Le Comité a décidé d'utiliser pour décrire le champ d'application des deux sections le libellé proposé à l'Annexe 1 du document CX/NFSDU 03/6-Add.1.

Section A Préparations pour nourrissons

72. Le Comité a précisé le sens du paragraphe 1.2 en déplaçant la dernière phrase du paragraphe 2.1.1 de la section Description stipulant que seuls les produits conformes aux dispositions de la norme pouvaient être commercialisés en tant que préparations pour nourrissons et a inséré un libellé

supplémentaire visant à prévenir la commercialisation de produits autres que les préparations pour nourrissons présentés comme pouvant satisfaire à eux seuls les besoins nutritionnels normaux de nourrissons en bonne santé pendant les premiers mois de la vie.

73. Le Comité a modifié le libellé du paragraphe 1.3 concernant l'application de la norme de façon à mentionner la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et a placé entre crochets la référence à la Résolution 55.25 (2002) de l'OMS, estimant nécessaire d'étudier plus en détail les répercussions éventuelles d'une telle référence.

Section 2 Description

74. Le Comité a supprimé l'adjectif « normaux » jugé superflu puisque la question était déjà à traiter dans la section 1.1.

75. Le Comité a noté que la sécurité sanitaire et les qualités nutritionnelles des préparations pour nourrissons devaient être démontrées avec des arguments scientifiques et a remplacé le libellé de l'alinéa 2.1.2 par celui proposé par le Canada dans le document CRD 5, en le plaçant entre crochets pour observations supplémentaires. Le Comité a supprimé l'expression « préalablement bouillie » et a transposé cette phrase à la section 9.5 Mode d'emploi. L'observateur de l'ENCA s'est prononcé contre la suppression de l'expression « préalablement bouillie ».

Section 3.1 Facteurs essentiels de composition

76. La délégation allemande a présenté le document CRD 1 établi par le Groupe de travail, qui s'était réuni avant la session, et a fait savoir au Comité que sur la base des observations reçues et de leur examen par le Groupe de travail, les principes généraux pour l'établissement de valeurs maximales et minimales pour la composition essentielle des préparations pour nourrissons avaient été révisés et étaient présentés à l'Annexe 1. La délégation a indiqué que les quantités minimales et maximales de nutriments avaient aussi été révisées et étaient présentées à l'Annexe II du document CRD 1 en même temps que des amendements.

77. Le Comité a remercié la délégation allemande et le Groupe de travail de leurs excellentes contributions et a accepté les propositions du Groupe de travail figurant dans le document CRD 1. Le Comité a décidé de s'en servir pour réviser la section Facteurs essentiels de composition et a apporté les amendements ci-après.

78. Le Comité a noté que l'ajout au Principe 4 concernant les valeurs maximales des nutriments avec ou sans effets néfastes sur la santé documentés méritait un examen plus approfondi et a donc décidé de conserver cet ajout entre crochets.

79. Le Comité est convenu de placer l'alinéa ii concernant la valeur énergétique des préparations entre crochets pour observations supplémentaires et examen.

80. Le Comité a décidé de joindre à la norme révisée une annexe intitulée Principes généraux pour l'établissement de valeurs minimales et maximales pour les facteurs essentiels de composition des préparations pour nourrissons, pour une plus grande transparence et pour documenter les décisions du Comité en la matière.

81. À l'alinéa 3.1.1, le Comité a décidé de remplacer la fin de l'alinéa, à savoir « constituants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale, dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons » par le mot « ingrédients » pour plus de clarté et a fait sienne la proposition de l'AOECS d'ajouter une phrase placée entre crochets pour souligner que tous les ingrédients et tous les additifs alimentaires doivent être exempts de gluten.

82. Le Comité a revu le libellé de l'alinéa 3.1.2 qui expliquait en détail les quantités minimales et maximales des nutriments en citant l'« ancien » tableau, celui-ci n'étant plus pertinent.

Section 3.2 Ingrédients facultatifs

83. À l'alinéa 3.2.1, le Comité a précisé que les facteurs essentiels de compositions énumérés à la section 3.1 visaient des « ingrédients » plutôt que des « nutriments », car il s'agissait de fournir des « substances » plutôt que des « nutriments » qui se trouvent habituellement dans le lait maternel pour garantir que la composition du produit est telle qu'il peut constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson. L'alinéa 3.2.2 a été modifié en conséquence.

84. Le Comité a supprimé la première partie de la phrase constituant l'alinéa 3.2.3 et a déplacé le reste de la phrase concernant les quantités suffisantes pour obtenir l'effet recherché compte tenu des quantités contenues dans le lait maternel.

Section 3.6 Interdiction spécifique

85. La délégation de la Malaisie a attiré l'attention du Comité sur le fait que le libellé du troisième paragraphe de la page 3 n'était pas adéquat et a proposé de le remplacer par le texte suivant: « La Malaisie propose l'interdiction de l'utilisation des huiles et graisses commercialement hydrogénées dont l'effet désiré serait de réduire la teneur en acides gras trans. Afin de faciliter le travail de surveillance et de réglementation la Malaisie participera à l'élaboration de limites supérieures adéquates, fondées, pour les teneurs en acides gras trans des préparations pour nourrissons ».

86. Le Comité est convenu d'insérer le libellé concernant l'interdiction de l'utilisation d'huiles et de graisses commercialement hydrogénés, tel que proposé par la délégation de la Malaisie, et l'a placé entre crochets.

87. La délégation brésilienne, appuyée par les observateurs de l'ONCA et de l'IACFO, a proposé d'interdire l'utilisation d'ingrédients obtenus par modification génétique. Toutefois, le Comité a noté que le Groupe spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies, qui avait récemment achevé ses travaux, avait rédigé des principes d'analyse des risques et des directives pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes et de micro-organismes à ADN recombinant qui avaient été adoptés par la Commission et que le Groupe spécial n'avait proposé aucune interdiction concernant l'utilisation d'aliments dérivés de ces matériaux.

Section 4. Additifs alimentaires

88. La délégation suisse a présenté le rapport du Groupe de travail chargé d'examiner les dispositions relatives aux additifs en fonction de critères découlant du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), en fournissant la justification technique de toutes les propositions. Le Comité a remercié la délégation suisse et le Groupe de travail de leur apport constructif.

89. L'observateur de la CE a estimé que l'utilisation de la carragénane était déconseillée pour des aliments destinés à des nourrissons de moins de trois mois et que ce produit ne devrait donc pas figurer dans la liste.

90. Plusieurs délégations ont contesté l'exception faite au principe du transfert d'additifs pour les aliments destinés aux nourrissons, qui était contraire à la Norme générale pour les additifs alimentaires et le Comité est convenu de demander au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants si le principe du transfert des additifs s'appliquait également aux additifs présents dans les préparations pour nourrissons.

91. Le Comité est convenu de demander au CCFAC s'il était nécessaire d'établir des catégories fonctionnelles qui n'étaient pas actuellement couvertes pour les enzymes et les gaz propulseurs, notamment. Le Comité a noté également quelques inconséquences dans l'utilisation des noms de catégories fonctionnelles d'additifs selon les textes du Codex et a rappelé que cette question était en cours d'examen au Codex et dans le cadre du JECFA.

92. Le Comité a noté également que la DJA (dose journalière acceptable) ne s'appliquait pas aux nourrissons de moins de 12 semaines du fait que les tests de toxicité utilisés pour déterminer les DJA n'étaient pas valides pour cette phase de la vie, et il est convenu de demander au CCFAC de soumettre au JECFA pour réexamen l'application des DJA pour les additifs alimentaires utilisés dans les aliments destinés aux nourrissons de moins de 12 semaines, comme proposé par la délégation canadienne.

93. Le Comité est convenu de conserver toute la section entre crochets en attendant qu'une décision ait été prise sur les points susmentionnés et de la distribuer pour observations et examen à sa prochaine session.

Section 9. Étiquetage

Section 9.1 Nom du produit

94. Conformément à sa décision antérieure concernant le champ d'application de la norme, le Comité a supprimé le libellé relatif aux préparations destinés aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux de la section 9.1.5 et a maintenu entre crochets la phrase visant les allégations

relatives à la santé pour examen plus approfondi en tant que nouveau paragraphe 9.6.6, certaines délégations ayant relevé que cette phrase devrait figurer dans une section à part plutôt que sous la rubrique « Nom du produit ». Certains observateurs ont été d'avis que le nom du produit pourrait constituer une allégation relative à la santé et que ce problème mériterait d'être examiné. Le Comité est convenu d'ajouter une allusion aux allégations nutritionnelles, comme proposé par la délégation uruguayenne et conformément au Projet de directives relatives aux allégations nutritionnelles et sanitaires.

95. L'observateur de la CE a estimé que si un texte quelconque concernant l'interdiction ou la restriction des allégations relatives à la santé était retenu, il devrait tenir compte du libellé du Projet de directives relatives aux allégations nutritionnelles et sanitaires à l'étape 6, et plus particulièrement du fait que ces allégations devaient être autorisées par les législations nationales pertinentes.

96. Le Président a rappelé que la question des allégations relatives à la santé était en cours d'examen au sein du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et le Comité est convenu d'examiner cette question à sa prochaine session en fonction des travaux de ce comité.

Section 9.6 Autres dispositions relatives à l'étiquetage

97. À propos de l'alinéa 9.6.1, le Comité a longuement débattu de la déclaration relative à l'allaitement maternel et est convenu de supprimer la première option incluant un exemple et de conserver la phrase « le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé » ou une déclaration analogue relative à la supériorité de l'allaitement au sein ou du lait maternel. Plusieurs délégations et observateurs se sont prononcés en faveur du maintien de la première option.

98. L'observateur de l'ENCA a proposé d'interdire expressément toute allégation relative aux ingrédients facultatifs. Le Comité a noté toutefois que les dispositions générales visant les allégations relatives à la santé s'appliqueraient à tous les ingrédients. Plusieurs observateurs ont proposé d'ajouter un avertissement concernant le risque d'infection par Enterobacter lié au fait que le produit n'était pas stérile.

99. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer l'alinéa 9.6.5 estimant qu'il n'existait aucun risque de confusion entre les préparations pour nourrissons, les préparations de suivi et les produits destinés à des fins médicales spéciales. D'autres délégations ont fait observer qu'un tel risque existait dans la pratique et le Comité est convenu de conserver la phrase en supprimant les crochets.

État d'avancement de l'avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons

100. Le Comité, reconnaissant que des considérables progrès avaient été accomplis dans la révision de la norme, est convenu de soumettre la section A comprenant les dispositions relatives aux préparations pour nourrissons à la Commission pour adoption à sa vingt-septième session à l'étape 5 (voir Annexe V).

101. Le Comité a demandé à la délégation allemande de rédiger un projet de section B visant les préparations destinées à des fins médicales spéciales pour distribution et observations à l'étape 3.

102. Le Comité est également convenu de réunir un groupe de travail avant sa prochaine session, qui serait chargé d'examiner les observations et les propositions relatives aux facteurs de composition afin de faciliter ses débats en plénière.

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE (POINT 7 DE L'ORDRE DU JOUR)[8]

103. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait renvoyé l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour observations supplémentaires, car plusieurs questions importantes restaient à débattre. Le Comité a examiné le texte section par section et plus particulièrement les questions qui n'avaient pas encore été traitées et est convenu des modifications indiquées ci-après.

[8] ALINORM 03/26A, Annexe III; CX/NFSDU 03/7 (observations de: Australie, Brésil, Espagne, AAC, ISDI, IWGA, OMS), CX/NFSDU 03/7-Add.1 (Nouvelle-Zélande, AOECS, CE, Japon), CX/NFSDU 03/7-Add. 2 (observations d'ISDI), CRD 3 (Rapport du Groupe de travail sur les additifs alimentaires), CRD 5 (observations des Philippines), CRD 6 (observations d'IBFAN), CRD 7 (observations du Viet Nam), CRD 8 (observations de la Norvège), CRD 10 (observations d'ICGMA), CRD 15 (observations de l'Indonésie).

Champ d'application

104. Le Comité est convenu de mentionner la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge, ainsi que la Résolution de l'AMS WHA 55.25 (2002), comme proposé dans les observations de l'OMS, en les plaçant entre crochets pour observations supplémentaires.

3.1 Composition essentielle

105. Après un échange de vues, le Comité est convenu de conserver l'alinéa 3.1.1 avec une modification d'ordre rédactionnel, estimant qu'il était conforme à la section Description spécifiant que le produit devait comporter au moins 25 pour cent de céréales.

106. La délégation indienne a exprimé l'opinion que les racines amylacées ne devraient pas être utilisées dans ce type d'aliment, leur valeur nutritionnelle n'étant pas adaptée aux nourrissons et aux enfants en bas âge. L'observateur de l'ISDI a appuyé la proposition de l'Inde d'utiliser plutôt des légumineuses et des légumes secs comme principaux ingrédients, en raison de leur valeur nutritionnelle. Le Comité a noté toutefois que ces racines étaient mentionnées dans la norme parce qu'elles pouvaient servir de matière première, là où elles étaient disponibles, pour la fabrication d'aliments complémentaires dans un certain nombre de pays en développement et parce que les normes Codex devaient être aussi souples que possible pour pouvoir être appliquées dans le monde entier. Le Comité est convenu de conserver le libellé tel quel, parce qu'il résultait d'un consensus obtenu à la suite de longs débats à sa dernière session.

Section 3.3 Protéines

107. Le Comité a pris acte de propositions tendant à modifier la référence aux coefficients d'efficacité protéique; à définir la protéine de référence (caséine); à introduire un autre indicateur; et à l'harmoniser avec l'indice utilisé dans la norme pour les préparations destinées aux nourrissons. Toutefois, le Comité n'a pas examiné cette question dans le détail, mais a invité les États membres à communiquer des observations spécifiques pour examen à sa prochaine session.

Section 3.5 Lipides

108. Le Comité a supprimé tous les crochets de cette section et a corrigé les références à des catégories de produits, ainsi qu'une teneur maximale en lipides. Le Comité a également transféré la phrase concernant l'interdiction des lipides partiellement hydrogénés (sans les crochets) à la section 3.11 Interdiction spécifique.

109. Le représentant de l'OMS a noté que cette section ne traitait pas la question des acides gras trans et a rappelé que la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'alimentation, la nutrition et la prévention des maladies chroniques avait fixé pour objectif en matière d'apport journalier en nutriments pour la population en général moins de 1 pour cent de l'apport énergétique total pour les acides gras trans[9]. Le risque pour la santé découlant d'un dépassement de ce niveau a été jugé « convaincant ». La teneur en acides gras trans des aliments d'appoint destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ne devrait pas différer de la teneur recommandée pour l'alimentation en général. Le représentant de l'OMS a donc suggéré de fixer à moins de 1 pour cent de l'apport énergétique total la teneur maximale en acide gras trans de ce type d'aliments d'appoint.

110. Le Comité est convenu que tout débat sur les niveaux d'acide gras trans devrait être reporté dans l'attente du débat sur la définition des acides gras trans, qui devait avoir lieu au titre du point 11 de l'ordre du jour (voir par. 150).

Section 3.6 Sels minéraux

111. Le Comité a précisé les quantités de sodium par kilojoules au paragraphe 3.6.1 et le type de produit couvert par le paragraphe 3.6.3. Plusieurs délégations ont proposé de maintenir le niveau de sodium aussi bas que possible ou de supprimer le niveau plus élevé proposé pour les enfants de plus d'un an. Le représentant de l'OMS a indiqué que pour l'ensemble de la population, l'objectif fixé était de 2 g par jour. Plusieurs observateurs ont fait observer que pour les enfants âgés de plus d'un an, les ingrédients utilisés dans les aliments d'appoint, notamment le lait, avaient une teneur en sodium élevée et que la valeur actuelle ne risquait pas d'entraîner un apport dépassant les recommandations de l'OMS. Le

[9] Rapport technique de l'OMS n° 916, p. 56, Tableau 6

Comité n'a pas réussi à trancher la question et a décidé de conserver les valeurs indiquées entre crochets pour examen plus approfondi.

Section 3.7 Vitamines

112. Le Comité a débattu de la nécessité de fixer une teneur minimale en vitamine B1 et des valeurs proposées mais, faute de pouvoir parvenir à une conclusion, a décidé de conserver les valeurs indiquées entre crochets pour examen plus approfondi. Il a noté que la valeur minimale indiquée ne pouvait pas être atteinte sans adjonction de vitamines.

113. Le Comité est également convenu de remplacer « dérogations » par « réductions » pour les quantités maximales de vitamine A et D proposées.

Section 3.8 Ingrédients facultatifs

114. Plusieurs délégations ont contesté le paragraphe 3.8.3 stipulant que le cacao ne pouvait être utilisé que pour des produits destinés à des enfants âgés de plus de neuf mois et le Comité a noté que cette disposition résultait de la norme précédente. Toutefois, son inclusion ne semblait pas justifiée sur le plan scientifique.

115. Plusieurs délégations et observateurs ont proposé de conserver ce paragraphe et de prolonger la période de neuf mois jusqu'à 12 ou 24 mois, le cacao étant susceptible de provoquer des réactions allergiques. Le Comité a rappelé, toutefois, que la liste des aliments et ingrédients susceptibles de provoquer une hypersensibilité à déclarer absolument sur l'étiquette n'incluait pas le cacao. La délégation uruguayenne a estimé que cette disposition devrait être conservée afin de protéger les consommateurs. Le Comité a rappelé la position prise par la Commission « lorsqu'un risque pour la santé est démontré, mais que les données scientifiques sont insuffisantes ou incomplètes »[10].

116. Le Comité est convenu de supprimer la disposition relative au cacao et a pris acte de l'avis des délégations de l'Inde, de la Norvège, de l'Uruguay, du Pérou, de la Bolivie, du Brésil et des observateurs de l'ENCA et de l'IACFO qui ont plaidé pour son maintien. Le Comité a également noté que les dispositions de la norme pourraient être réexaminées si des preuves scientifiques pertinentes étaient soumises.

Section 4. Additifs alimentaires

117. La délégation suisse a présenté les propositions du groupe de travail qui avait examiné les dispositions relatives aux additifs en fonction de critères découlant du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). Le Comité a remercié la délégation suisse et le groupe de travail de leur contribution constructive.

118. Le Comité a confirmé que les concentrations d'additifs devraient être exprimées sur la base de 100 g du produit prêt à la consommation, alors qu'actuellement les valeurs étaient exprimées sur la base de l'extrait sec.

119. Le Comité a noté que l'acide citrique et l'acide lactique étaient indiqués en tant que régulateurs de l'acidité avec un niveau d'utilisation spécifique, bien que leur DJA ne soit pas spécifiée et qu'ils soient inclus dans le Tableau 3 de la NGAA réservé aux additifs autorisés à des doses correspondant au BPF.

120. La délégation indienne s'est étonnée de ce que seul l'éthyle vanilline soit mentionné parmi les aromatisants. L'observateur de la ENCA a estimé qu'aucun aromatisant synthétique ne devrait être autorisé dans ces produits. Le Comité a noté que les aromatisants étaient évalués par le JECFA, mais qu'ils n'avaient pas de numéro SIN et n'étaient pas classés parmi les additifs et qu'il s'agissait d'une question générale qu'il faudrait soumettre au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants. Le Comité a noté également que la liste proposée dans le document CRD 3 résultait des propositions soumises au groupe de travail et que seul l'éthyle vanilline avait été proposé comme agent aromatisant. La délégation française a demandé que le transfert d'additifs ne soit pas autorisé pour les aliments transformés à base de céréales.

[10] Principes de travail pour l'analyse des risques à appliquer dans le cadre du Codex Alimentarius (Manuel de procédure, treizième édition)

121. Le Comité est convenu de remplacer la section relative aux additifs de l'avant-projet par la section présentée dans le document CRD 3.

Section 8. Étiquetage

122. À propos de la section 8.1.1., le Comité s'est penché sur les deux propositions examinées lors de sa dernière session, concernant l'utilisation de matériel illustré sur l'étiquette.

123. La délégation nigériane, appuyée par d'autres, a fait observer que les illustrations étaient nécessaires dans les pays où le taux d'analphabétisme était élevé pour faciliter l'identification du produit et indiquer son mode d'emploi. D'autres délégations de pays dans la même situation ont estimé que l'utilisation de matériel illustré risquait d'idéaliser l'utilisation du produit et ne devrait en aucun cas être autorisée.

124. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur de la première option qui renvoyait à la section 7.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et qui laissait la possibilité aux autorités nationales de limiter encore l'utilisation de matériel illustré. Les délégations de l'Uruguay, du Pérou, de la Bolivie et de l'Indonésie et les observateurs de l'ENCA, de l'IBFAN et de l'IACFO se sont prononcés en faveur de la deuxième option, qui interdisait expressément l'utilisation de textes ou d'images idéalisant le produit ou suggérant son utilisation à partir d'un âge inapproprié. Après un long débat, le Comité est convenu de conserver la première option pour le paragraphe 8.1.1.

125. L'observateur de la CE a déclaré que si un texte quelconque préconisant l'interdiction ou la restriction des allégations relatives à la santé était adopté, il devrait tenir compte du projet de directives pour l'utilisation des allégations relatives à la nutrition ou à la santé à l'étape 6, notamment du fait que ces allégations pouvaient être autorisées par les législations nationales.

126. Le Président a rappelé que la question des allégations relatives à la santé avait été soumise au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui était en train de l'étudier et le Comité est convenu de reporter l'examen de cette question à sa prochaine session, de façon à prendre en compte les conclusions des travaux de ce Comité. Le texte actuel concernant les allégations relatives à la nutrition ou à la santé a été placé entre crochets pour examen ultérieur.

Section 8.6 Mode d'emploi

127. Le Comité est convenu de supprimer les crochets du paragraphe 8.6.4 et de remanier le texte de ce paragraphe afin de le rendre plus compréhensible. Les délégations du Pérou et du Kenya et les observateurs de l'ENCA, de l'IBFAN et de l'IACFO ont proposé d'ajouter l'adjectif « indépendants » à l'expression agents sanitaires ou de spécifier qu'ils doivent être dégagés de tout intérêt ou conflit d'intérêt commercial. Le Comité a rappelé qu'il existait une définition OMS de « l'agent sanitaire », alors que d'autres termes n'étaient pas définis et a noté que, dans certains pays, l'adjectif « indépendant » signifiait indépendant du gouvernement et que son emploi ne lèverait pas toute ambiguïté. Le Comité est convenu de conserver l'expression actuelle « agent sanitaire ».

128. L'observateur de l'IWGA a proposé que le paragraphe 8.6.3 soit conforme aux dispositions relatives à l'étiquetage des produits allergènes de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés, autrement dit qu'il soit stipulé que la présence de substances susceptibles de causer une hypersensibilité doit toujours être indiquée. Le Comité a précisé, toutefois, que la norme relative à l'étiquetage ne visait que les céréales contenant du gluten, à savoir le blé, l'orge, le seigle, l'avoine et l'épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés de ces céréales.

129. Le Comité a supprimé la dernière phrase stipulant que l'étiquetage ne doit pas être en conflit avec les dispositions du paragraphe, la jugeant superflue.

État d'avancement de l'avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

130. Le Comité, notant que la révision du texte avait considérablement progressé, est convenu d'avancer l'avant-projet de norme révisée à l'étape 5 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (voir Annexe VI).

AVANT-PROJET DE LISTE(S) CONSULTATIVE(S) DE SELS MINÉRAUX ET DE COMPOSÉS VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (CAC/GL 10-1979) (POINT 8 DE L'ORDRE DU JOUR)[11]

131. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de liste(s) consultative(s) avait été révisé par la délégation allemande et distribué pour observations à l'étape 3.

132. La délégation allemande a présenté le document en indiquant sa structure et les changements qui y avaient été apportés. La délégation a appelé l'attention du Comité sur le fait qu'il n'avait pas été possible de trouver des références appropriées concernant les normes de pureté de plusieurs composés et qu'il n'était pas facile de déterminer si plusieurs composés, tels que les phosphates ferriques présentés aux paragraphes 2.13 et 2.16, étaient identiques ou non.

133. Plusieurs délégations, tout en notant l'utilité du document, ont appelé l'attention du Comité sur le fait que, faute d'avoir reçu ce document à temps, il n'avait pas été possible de l'examiner avec les différentes parties prenantes du pays et que les références à utiliser pour déterminer la pureté en l'absence de l'évaluation du JECFA n'étaient pas indiquées clairement, non plus que l'organe international qui serait chargé de la sélection, de l'évaluation et de la mise à jour des composés inscrits sur la liste.

134. L'observateur de la CE a relevé certaines omissions dans le document établi par l'Allemagne et a suggéré que toutes les sources de cuivre, de zinc et de manganèse citées dans le document soient autorisées dans les aliments transformés à base de céréales et dans les aliments en conserve destinés aux nourrissons. L'observateur a également suggéré au Comité de déterminer quelles substances pouvaient être considérées comme des sources de nutriment pour les préparations destinées à des fins médicales spéciales.

135. Le Comité a noté qu'il n'avait pas de mandat pour élaborer la liste consultative des additifs alimentaires autorisés dans certaines formes spéciales de vitamines et a décidé par conséquent de retirer cette liste du document. On a indiqué, toutefois, qu'en cas de suppression, il faudrait s'assurer que les additifs nécessaires à la production des composés proposés seraient pris en compte dans la norme générale pour les additifs alimentaires. Le Comité a donc fait sienne la proposition de la délégation des États-Unis de demander au CCFAC d'envisager de créer une nouvelle catégorie d'additifs pour les « supports de nutriment ».

136. La délégation canadienne a suggéré que ces additifs pourraient devoir être maintenus dans la liste, puisque aucun transfert n'était autorisé.

État d'avancement de l'avant-projet de liste(s) consultative(s) révisée(s) de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

137. Le Comité a demandé à la délégation allemande de réviser la liste en fonction des observations écrites reçues ou des observations formulées à la présente session. La liste révisée serait ensuite distribuée à l'étape 3 pour observations et examen par le Comité à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LA BASE SCIENTIFIQUE DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ (POINT 9 DE L'ORDRE DU JOUR)[12]

138. La délégation française a présenté le document et a rappelé qu'à sa vingt-deuxième session, le Comité avait examiné un document sur la base scientifique des allégations relatives à la santé. À sa vingt-quatrième session, le Comité avait pris en compte la demande du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires tendant à ce qu'il reprenne ses travaux sur la sélection de critères scientifiques permettant de justifier les allégations relatives à la santé et était convenu de poursuivre l'élaboration du document sur l'avant-projet de recommandations relatives à la base scientifique des allégations.

---

[11] CX/NFSDU 03/8; CX/NFSDU 03/8-Add.1 (observations de la Communauté européenne); CRD 5 (observations de la Malaisie).

[12] CX/NFSDU 03/9; CX/NFSDU 03/9-Add.1 (observations de: Malaisie, Nouvelle-Zélande et IDF); CRD 4 (observations de l'Allemagne et de l'ILSI); CRD 5 (observations des Philippines); CRD 7 (observations du Viet Nam); CRD 10 (observations de l'ICGMA); CRD 12 (observations du CRN).

139. La délégation du Royaume-Uni, s'appuyant sur l'expérience de son pays en matière de réglementation des allégations relatives à la santé, a appelé l'attention des délégués sur le fait que les recommandations figurant dans ce document ne fournissaient pas d'indications suffisamment claires pour l'établissement de dossiers sur l'évaluation scientifique et a proposé d'aider la France à cet égard.

140. L'observateur de l'IACFO a indiqué que la déclaration de la première phrase de la section 3.1 relative à la qualité de la justification scientifique était vague et a suggéré d'intégrer dans le libellé l'expression « preuve scientifique indépendante revue par des pairs ». L'observateur a proposé d'ajouter un troisième alinéa à la section 4 stipulant qu'« il devrait y avoir un consensus au sein de la communauté scientifique sur la validité des allégations » et d'ajouter après la section 5 un dernier alinéa stipulant qu'« une action corrective devrait être demandée, le cas échéant ».

141. L'observateur de l'ICGMA a déclaré qu'à son avis le deuxième alinéa du préambule était inutile puisque le premier alinéa couvrait déjà cet aspect et a proposé qu'à la section 2.1, le troisième alinéa, faisant référence à la validation des méthodes analytiques, soit supprimé puisqu'il s'agissait d'une question réglementaire incluse dans le projet de directives concernant l'utilisation des allégations relatives à la nutrition et à la santé (section 7.3). À la section 5, le premier alinéa devrait stipuler que les allégations relatives à la santé ne devraient être réévaluées que si de nouveaux résultats intéressant avaient été publiés.

142. Plusieurs délégations et observateurs ont indiqué que des observations écrites intéressantes avaient été soumises et qu'il faudrait en tenir compte pour la suite des travaux.

143. Le Comité a remercié la délégation française et ses partenaires de ce document de qualité.

État d'avancement de l'avant-projet de recommandations sur la base scientifique des allégations relatives à la santé

144. Le Comité a demandé à la délégation française de réviser avec toutes les parties intéressées le document susmentionné sur la base des débats de sa présente session et des observations écrites reçues. Le Comité est convenu que le document révisé serait distribué pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX TRAVAUX DU CCNFSDU (POINT 10 DE L'ORDRE DU JOUR)[13]

145. La délégation australienne a présenté le document et a rappelé que le CCNFSDU avait examiné pour la première fois à sa vingtième session, en 1996, la question de la modélisation du régime alimentaire à l'appui d'une démarche fondée sur l'analyse des risques. Après avoir débattu lors de sa vingt-deuxième session, en 2000, des possibilités d'incorporer des évaluations de l'ingestion de nutriments (exposition d'origine alimentaire) dans l'approche fondée sur les risques, il était convenu qu'il continuerait à travailler sur une méthodologie pour l'application de l'évaluation des risques aux normes et textes apparentés du Codex pertinents. La délégation a également noté que lorsqu'elle avait adopté les Principes de travail pour l'analyse des risques, la Commission avait aussi chargé les Comités du Codex compétents d'élaborer (ou de compléter) des directives spécifiques pour l'analyse des risques dans leurs domaines de travail respectifs qui soient compatibles avec les Principes de travail généraux, en vue de leur inclusion dans le Manuel de procédure, comme recommandé dans le Plan d'action.

146. La délégation a mis en lumière les incidences de ces décisions sur les travaux du CCNFSDU et a présenté deux recommandations concernant les travaux futurs du Comité dans ce domaine. Celui-ci devrait:

- reconnaître que les Principes de travail pour l'analyse des risques le concernent au plus haut point; et
- élaborer des principes et des directives pour l'analyse des risques spécifiques qui facilitent son travail.

147. La délégation des États-Unis a appuyé ces propositions et a indiqué que les principes pour l'analyse des risques devraient tenir compte des caractéristiques uniques des nutriments.

[13] CX/NFSDU 03/10

148. D'autres délégations et observateurs ont aussi appuyé les recommandations ci-dessus, notant que le processus scientifique devrait faire partie intégrante de la prise de décisions en matière de gestion des risques et que des principes et directives étaient nécessaires, notamment pour fixer des concentrations maximales sûres pour les nutriments.

149. Le Comité est convenu que la délégation australienne[14] dirigerait un groupe de travail électronique et a invité les États membres à soumettre leurs propositions à la délégation australienne, étant entendu qu'une ébauche de directives spécifiques alignées sur les Principes de travail pour l'analyse des risques adoptés par la Commission serait établie pour examen par le Comité à sa prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (POINT 11 DE L'ORDRE DU JOUR)

Acides trans-gras

150. Le Comité a noté qu'un débat sur la définition des acides trans-gras serait prématuré et a accepté l'offre de la délégation de la Malaisie de coopérer avec le Danemark et d'autres parties intéressées par voie électronique à l'élaboration d'un document de travail sur cette question, qui serait examiné par le Comité à sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (POINT 12 DE L'ORDRE DU JOUR)

151. Le Comité a été informé que sa vingt-sixième session se tiendrait à Bonn (Allemagne) et qu'elle était prévue pour la première semaine de novembre 2004. Les détails de son organisation seraient examinés et fixés conjointement par le gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

[14] Toutes les parties intéressées devront entrer en contact directement avec l'Australie.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesure à prendre par	Document de référence ALINORM 04/27/26
Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten	**7**	25ème CCNFSDU CCMAS	par.35 et Annexe III
Directives relatives à l'utilisation d'allégations nutritionnelles: projet de tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (Partie B) Fibres alimentaires	6	Gouvernements; 26ème CCNFSDU*	par. 26 et Annexe II
Avant-projet de directives pour les suppléments en vitamines et les sels minéraux	5	27ème CCA 26ème CCNFSDU	par. 61 et Annexe IV
Avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons	5	27ème CCA 26ème CCNFSDU	par. 100 et Annexe V
Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	5	27ème CCA 25ème CCNFSDU	par. 130 et Annexe VI
Avant-projet de révision des listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	2	Allemagne, Gouvernements, 26ème CCNFSDU	par. 137
Avant-projet de recommandations sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé	2	France, Gouvernements, 26ème CCNFSDU	par. 144
Directives relatives à l'application de l'analyse des risques aux travaux du CCNFSDU	1/2/3	Australie, Gouvernements, 26ème CCNFSDU	par.149
Document de travail sur l'atelier technique FAO sur les coefficients de conversion énergétique	-	Secrétariat du Codex	par. 5

* Examen à l'étape 7 à la lumière des preuves scientifiques disponibles pour la vingt-cinquième session.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman/Président/Presidente
Dr Rolf Grossklaus
Director and Professor
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin,
Germany
Tel: +49 (1888) 4 12 – 32 30
Fax: +49 (1888) 4 12 – 37 15
E-Mail: r.grossklaus@bfr.bund.de

AUSTRALIA / AUSTRALIE/AUSTRALIA

Ms Janine Lewis
Principal Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
P.O. Box 7186
Canberra BC ACT 2617
Australia
Tel.: +61 (2) 62 71 22 45
Fax: +61 (2) 62 71 22 09
E-Mail: janine.lewis@foodstandards.gov.au

AUSTRIA/AUSTRICH/AUSTRIA

Dr Fritz **Wagner**
Federal Ministry for Health and Women
Radetzkystrasse 2
1030 Vienna
Austria
Tel.: +43 (1) 7 11 00 44 26
Email: fritz.wagner@bmgf.gv.at

Bettina **Brandtner**
Federal Ministry of Agriculture, Forestry,
Enviroment and Water Management
Stubenring 12
1010 Vienna
Tel.: +43 (1) 711 00 28 65
Fax: +43 (1) 711 00 29 01
E-Mail: bettina.brandtner@bmlfuw.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

Paul **Van den Meerssche**
Inspecteur sanitaire-directeur f.f.
Service public fédéral de la Santé publique
Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
C.A.E. Quartier Esplanade
Boulevard Pachéco 19, bte 5
1010 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (2) 2 10 48 33
Fax: +32 (2) 2 10 48 16
Email: paul.vandenmeerssche@health.fgov.be

Albert d'**Adesky**
Adviseur-général
Service public fédéral de la Santé publique,
Sécurité de la Chaine alimentaire et Envir
C.A.E. Quartier Arcade
Boulevard Pachéco 19 bte 5
1000 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (0) 2 210 48 42
Fax: +32 (0) 2 210 48 16
E-Mail albert.dadesky@health.fgov.be

José **Bontemps**
Conseiller scientifique et nutritionnel
SPADEL
Rue Colonel Bourg 103
1030 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (2) 7 02 38 11
Fax: +32 (2) 7 02 38 12

Luc **Delmulle**
Conseiller scientifique
NAREDI
Rue de la Sablonnieére 7
1000 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (0) 2 218 67 69
Fax: +32 (0) 2 218 66 79
E-Mail luc.delmulle@skynet.be

Guy **Valkenborg**
Secrétaire-général
NAREDI
Rue de l'Association 50
1000 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (0) 2 209 11 41
Fax: +32 (0) 2 223 30 64
E-Mail guyvalkenborg@eas.be

BOLIVIA/BOLIVIE/BOLIVIA

Maria Estela **Mendoza**
Ministro Consejero
Embajada de Bolivia Berlin
Wichmannstraße 6
10787 Berlin, Germany
Tel.: +49 (0) 30 263 91 50
Fax: +49 (0) 30 263 91 515
E-Mail: Embajada.Bolivia@berlin.de

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Ana Beatriz **Vasconcellós**
Technical Assistant
National Health Surveillance Agency
SEPN 515, Bloco B Edifício ômega
70770-502 Brasilia, Brazil
Tel.: +55 (61) 448 10 85
Fax: +55 (61) 448 10 80
Email: alimentos@anvisa.gov.br

BULGARIA / BULGARIE

Prof. Dr. Roumjana **Modeva**
Director, National Consultant of Infant Feeding
National Institute for Feeding Practices and Social Demographic Development
P.O. Box 96
Sofia 1233, Bulgaria
Tel.: +359 (2) 832 60 88
Fax: +359 (2) 832 60 88
E-Mail: IFPCDD@GBG.BG

Dr Mariela **Todorova**
Master, Nutritionist
President of National Agency "Saved Future"
National Expert of Mother's and Child's Health Care by MH
P.O. Box 141
Sofia 1233, Bulgaria
Tel.: +359 (2) 98 25 03 96
E-Mail: muri@gbg.bg

CANADA / CANADÁ

Ms Christina **Zehaluk**
Senior Scientific Evaluator
Bureau of Nutritional Sciences
Food Directorate
Health Products and Food Branch, Health Canada
Sir Frederick Banting Building
PL 2203A
Ottawa, Ontario
K1A 0L2, Canada
Tel.: +1 (613) 9 57 17 39
Fax: +1 (613) 9 41 66 36
E-Mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

CHINA/CHINE/CHINA

Tang **Yi**
Professor
Department of Nutrition and Food Hygiene School of Public Health, Peking University
38 Xue Yuan Road, Beijing 100083
People's Republic of China
Tel.: +86 (10) 82 80 10 69
Fax: +86 (10) 62 01 55 83
E-Mail: tangyi@mail.bjmu.edu.cn

Xu **Hongmin**
Director of Tech/Reg
Amway (China) Co., Ltd
Post Code 510613
41/F CITIC Plaza, 233 Tianhe N. Road
Guangzhou
Guangdong Province
P.R. China
Tel.: +86 (20) 38 91 28 22ext. 811
Fax: +86 (20) 38 91 28 77
E-Mail: hongmin_xu@amway.com

Yin **Shi An**
Professor
National Institute for Nutrition and Food Safety
Chines CDC
29 Nan Wei Road, Beijing 100050 China
People's Republic of China
Tel.: +86 (10) 83 16 10 79
Fax: +86 (10) 69 50 17 02
E-Mail: shianyin@public.bta.net.cn

Dr. Xuejun **Zhao**
Medical and Regulatory Affairs Manager
Wyeth Ayerst (China) Ltd., Co
28th Floor, CITIC Square
1168, Nanjing Road West
200041 Shanghai
People's Republic of China
Tel.: +86 (21) 52 52 46 33
Fax: +86 (21) 52 98 44 54
E-Mail: zhaoxj@Wyeth.com

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms Bente **Koch**
Senior Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark
Tel.: +45 33 95 61 72
Fax: +45 33 95 60 60
E-Mail: bmk@fdir.dk

Ellen **Trolle**
Senior Research Nutritionist
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark
Tel.: +45 33 95 64 21
Fax: +45 33 95 11 19
E-Mail: etr@fdir.dk

Laila **Lundby**
Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
8000 Aarhus C
Denmark
Tel.: +45 87 31 21 99
Fax: +45 87 31 20 01
E-Mail: llu@mejeri.dk

EGYPT / EGYPTE / EGIPTO

Dr. Emad **Khater**
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Egyptian Codex Committee
3, Abu El Feda Street-Zamalek
P.O. Box 2781
Cairo - Egypt
Tel.: +20 7 35 68 87
Fax: +20 7 36 15 33

Hoda **Hassan**
Director of National Nutrition Institute
Ministry of Health & Population
16 Kasr El-Aini Street
Cairo, Egypt
Tel.: +20 364 64 13
Fax: +20 364 74 76

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms Kaija **Hasunen**
Chief Counsellor
Ministry of Social Affairs and Health
P.O. Box 33
00023 Government, Finland
Tel.: +358 (9) 16 07 40 35
Fax: +358 (9) 16 07 41 44
E-Mail: kaija.hasunen@stm.vn.fi

Ms Anna **Lemström**
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 32
00023 Government
Finland
Tel.: +358 (9) 16 06 35 36
Fax: +358 (9) 16 06 26 70
E-Mail: anna.lemstrom@ktm.fi

Ms Annika **Nurttila**
Senior Officer
National Food Agency
P.O. Box 28
00581 Helsinki, Finland
Tel.: +358 (9) 3 93 15 39
Fax: +358 (9) 3 93 15 90
E-Mail: annika.nurttila@elintarvikevirasto.fi

FRANCE / FRANCIA

Catherine **Rioux**
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
DGCCRF
59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13, France
Tel.: +33 (1) 44 97 29 18
Fax: +33 (1) 44 97 30 48
E-Mail: catherine.rioux@dgccrf.finances.gouv.fr

Pascal **Audebert**
SGCI Gestion du Codex Alimentarius
2, boulevard Diderot
Chargé de Mission
2, boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12, France
Tel.: +33 (1) 44 87 16 03
Fax: +33 (1) 44 87 16 04
E-Mail: pascal.audebert@sgci.gouv.fr

Jean-Christophe **Bocle**
AFSSA/DERNS
Unité d'évaluation sur la Nutrition et les Risques
27-31,avenue du Général Leclerc
BP 19
94701 Maisons-Alfort Cedex
Tel.: +33 (1) 49 77 38 51
Fax: +33 (1) 49 77 38 91
E-Mail: jc.bocle@dg.afssa.fr

Françoise **Costes**
ATLA
Association de la Transformation Laitière
42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09, France
Tel.: +33 (1) 49 70 72 69
Fax: +33 (1) 42 80 63 62
E-Mail: fcostes@atla.asso.fr

Jacques **Ghisolfi**
CHU Toulouse
Hôpital des Enfants
330, avenue de Grande Bretagne
BP 3119
31026 Toulouse-Cedex 3
France
Tel.: +33 (5) 34 55 85 59
Fax: +33 (5) 34 55 85 67
E-Mail: ghisolfi.j@chu-toulouse.fr

Nadine **Josien**
Société Roquette Frères
Affaires Réglementaires
62136 Lestrem
Tel.: +33 (3) 21 63 37 47
Fax: +33 (3) 21 63 38 50
E-Mail: nadine.josien@roquette.com

Brigitte **Lelièvre**
Alliance 7
Diététique et Compléments Alimentaires
192, rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 44 77 85 79
Fax: +33 (1) 42 61 95 34
Email: blelievre@alliance7.com

Jean-Louis **Ramet**
MILUPA
Immeuble l'Européen
4, rue Joseph Monier
92859 Rueil-Malmaison Cedex, France
Tel.: +33 (1) 47 10 23 50
Fax: +33 (1) 47 10 23 99
E-Mail: jean-louis.ramet@nutricia.com

Emilie **Vandecandelaere**
Ministére de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Peche et de Affaires Rurales DGAL
Chargée d'Etude Nutrition
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15, France
Tel.: +33 (1) 49 55 58 63
Fax: +33 (1) 49 55 59 48
E-Mail: emilie.vandecandelaere@agriculture.gouv.fr

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Dr Pia **Noble**
Ministerialrätin
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 46 65
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
E-Mail: pia.noble@bmvel.bund.de

Dr Regina **Berwind**
Nutritional Advisor
Nestlé Nutrition GmbH
Lyonerstraße 23
60528 Frankfurt/M
Germany
Tel.: +49 (69) 66 71 49 42
Fax: +49 (69) 66 71 47 23
E-Mail: regina.berwind@de.nestle.com

Dr Anja **Brönstrup**
Department of Science
German Nutrition Society (DGE e.V.)
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 3 77 66 23
Fax: +49 (228) 3 77 68 02
E-Mail: broenstrup@dge.de

Anne **Dermühl**
QM
Hammermühle Diät GmbH
Hauptstraße 181
67489 Kirrweiler
Germany
Tel.: +49 (0) 63 21 95 89 17
Fax: +49 (0) 63 21 95 89 35
E-Mail: qm_@hammermuehle.de

Dr Claudia **Dietrich**
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 37 85
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
E-Mail: claudia.dietrich@bmvel.bund.de

Claudia **Dreessen**
Referentin
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 3 08 51 11
Fax: +49 (228) 3 08 51 50
E-Mail: diaetverband@t-online.de

Gertrud **Granel**
Lebensmittelchemikerin
Fachverband der Stärke Industrie
Postfach 19 01 65
53037 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 91 42 30
Fax: +49 (228) 9 14 23 19
E-Mail: g.granel@verbaende-hees.de

Dr Gerda **Jost**
Corporate & Regulatory Affairs
Milupa GmbH & Co. KG
Bahnstrasse 14-30
61381 Friedrichsdorf, Germany
Tel.: +49 (6172) 99 14 23
Fax: +49 (6172) 99 12 50
E-Mail: gerda.jost@milupa.de

Dr Gert **Krabichler**
Director Scientific Affairs
DSM Nutritional Products
Roche Vitamins Europe
Postfach 3255
CH-4002 Basel
Tel.: +41 (61) 6 88 54 30
Fax: +41 (61) 6 88 90 22
E-Mail: gert.krabichler@dsm.com

Jörg-Helge **Kroke**
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
Villemombler Straße 76
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 6 15 42 21
Fax: +49 (228) 6 15 27 65
E-Mail: joerg-helge.kroke@bmwa.bund.de

Alexander **Maier**
Justitiar
Hipp-Werk Georg Hipp
Georg-Hipp-Strasse 7
85276 Pfaffenhofen, Germany
Tel.: +49 (8441) 75 74 42
Fax: +49 (8441) 75 73 00
E-Mail: alexander.maier@hipp.de

Dr Karin **Meißner**
Regulatory Affairs
Humana GmbH
Bielefelder Strasse 66
32051 Herford, Germany
Tel.: +49 (5221) 18 12 54
Fax: +49 (5221) 18 14 66
E-Mail: karin.meissner@humana.de

Dr Oliver **Mellenthin**
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
Rochusstrasse 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 36 78
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
E-Mail: oliver.mellenthin@bmvel.bund.de

Angelika **Mrohs**
Geschäftsführerin
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (288) 8 19 93 33
Fax: +49 (228) 37 50 69
E-Mail: amrohs@bll-online.de

Dr Michael **Packert**
Advisor
Südzucker AG
Mannheim / Ochsenfurt
Gottlieb-Daimler Straße 12
68165 Mannheim, Germany
Tel.: +49 (621) 42 15 73
Fax: +49 (621) 42 15 74

Norbert **Pahne**
Manager
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 3 08 51 10
Fax: +49 (228) 3 08 51 50
E-Mail: diaetverband@t-online.de

Prof Dr Hildegard **Przyrembel**
Direktorin und Professorin
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (1888) 4 12 - 32 21
Fax: +49 (1888) 4 12 - 37 15
E-Mail: h.przyrembel@bfr.bund.e

Stefanie **Rams**
Wissenschaftliche Leitung
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (288) 8 19 93 46
Fax: +49 (228) 37 50 69
E-Mail: srams@bll-online.de

Renate **Scherer**
Lebensmittelchemikerin
Chemisches Landes- und Staatliches Veterinäruntersuchungsamt
Joseph-König-Straße 40
48147 Münster, Germany
Tel.: +49 (251) 98 21 - 2 28
Fax: +49 (251) 98 21 - 2 50
E-Mail: scherer@cvua.nrw.de

Marina **Weidenbach**
Aktionsgruppe Babynahrung e.V. (AGB)
Untere-Masch-Straße 21
37073 Göttingen, Germany
Tel.: +49 (551) 53 10 34
Fax: +49 (551) 53 10 35
E-Mail: info@babynahrung.org

Anke **Weißenborn**
Wissenschaftliche Angestellte
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin, Germany
Tel.: +49 (1888) 4 12 – 38 19
Fax: +49 (1888) 4 12 - 37 15
E-Mail: a.weissenborn@bfr.bund.e

Christiane **Wieland-Johannsen**
Oberamtsrätin
Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
Villemombler Straße 76
53123 Bonn
Tel.: +49 (228) 6 1 5 34 61
Fax: +49 (228) 6 15 44 36
E-Mail: christiane.wieland-johannsen@bmwa.bund.de

GHANA/GHANA/GHANA

Alexander Grant **Ntrakwa**
First Secretary
Embassy of Ghana, Berlin
Stavanger Str. 17 - 19
10439 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 4 47 90 52
Fax: +49 (30) 4 47 90 53
E-Mail: Ghanembonn@aol.com

Maria Aba **Lovelace-Johnson**
Acting Head Food Safety Nutrition Dep.
Food and Drugs Board Ghana
P.O. Box CT 2783
Cantonments, Accra
Ghana
Tel.: +233 (21) 77 98 48
Fax: +233 (21) 77 95 25
E-Mail: fdb@ghana.com

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA

Dr Márta **Horacsek**
Head of Department of Food Notification
National Institute of Food Hygiene and Nutrition
Gyáli út 3/a
1097 Budapest
Hungary
Tel.: +36 (1) 4 76 64 47
Fax: +36 (1) 2 15 - 15 45
E-Mail: horacsekm@okk.antsz.hu

Gabrielle **Falus**
Counsellor
Ministry of Agriculture and Rural Development
Kosuth tér 11
H-1055 Budapest
Hungary
Tel.: +36 (1) 301 48 06
Fax: +36 (1) 301 48 08
E-Mail: falusg@fvm.hu

INDIA/INDE/INDIA

Mariamma **Tharakan**
Deputy Technical Adviser
Ministry of Human Resource Development,
Department of Women and Child Development Food and Nutrition Board
Jeevandeep Building Paliament Street
New Delhi
Tel.: +91 (11) 23 36 53 45
Fax: +91 (11) 23 36 25 19
Email: mariamma.tharaka@hotmail.com

Dr Sri Ram **Khanna**
Managing Trustee
V.O.I.C.E
441 (Bassement)
Jang Pura, Mathura Road
New Delhi - 110014
India
Tel.: +91 (11) 24 31 90 78, 798 80
Fax: +91 (11) 24 31 90 81
Email: cvoice@vsnl.net
testing@consumer-voice.org

Pradeep **Chaudhury**
c/o Confederation of Indian Industry
23, Institional Area,
Lodhi Road
New Delhi – 11 00 03
Tel.: +91 12 45 09 72 12
Fax: +91 12 42 54 07 20 and 254 07 21
Email: pradeep.chaudhry@gsk.com

INDONESIA / INDONÉSIE/INDONESIA

Sri Irawati **Susalit**

Director for Food Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jalan Percetakan Negara No. 23
Jakarta - Indonesia
Tel.: +62 21 42 87 55 84
Fax: +62 21 42 87 55 84
E-Mail: iras48@yahoo.com

Winanto **Adi**
Vice Consul
Consulate General of the Republic of Indonesia
Zeppelinallee 23
60325 Frankfurt/M
Tel.: +49 (0) 69 247 09 80
Fax: +49 (0) 69 24 70 98 40
E-Mail: kjriffm@kjriffm.de

Rachmi **Untoro**
Director Community Nutrition
Ministry of Health
Republic of Indonesia
Il. Hr. Rasuna Said Block X – 5
Kav. 4 – 9, Jakarta 12950
Indonesia
Tel.: +62 21 520 38 83
Fax: +62 21 521 01 76
E-Mail: rachmi@gizi.net

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)- IRAN (REPUBLIQUE ISLAMI QUED) – IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Mrs Afsaneh **Mohammadshafii**
Regulatory Affairs Manager
Nestle – Iran PJSCO
83 Miremad St.,
Dr. Beheshti Ave. Tehran 15878/Iran
Tel.: +98-21-875 20 11/12
Fax: +98 21-875 69 02
E-Mail: afsaneh.shafii@nestle.ir

Mr Abolghasem **Djazayeri**
Professor of Nutrition
Department of Nutrition and Biochemistry
School of Public Health and Institute of Public Health Research
Tehran University of Medical Science
P.O. Box 14155-6446 Tehran/Iran
Tel.: +98-21-895 14 04
Fax: +98 21-897 44 62
E-Mail: djazayery@yahoo.com

IRELAND / IRELANDE / IRLANDA

Joan **Regan**
Assistant Principal
Food Unit
Dept. Health and Chrildren
Hawkins House
Dublin 2, Ireland
Tel.: +353 (1) 6 35 42 47
Fax: +353 (1) 6 35 45 52
E-Mail: Joan_regan@health.irlgov.ie

Dr. Wayne **Anderson**
Chief Specialists in Food Science,
Food Safety Authority of Ireland
Lower Abbey Street
Dublin 1, Ireland
Tel.: +353 (1) 8 17 13 45
Fax: +353 (1) 8 17 13 01
E-Mail: abradshaw@fsai.ie

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dr. SSA Lucia **Guidarelli**
Ministry of Health
DGSVA - Medical Director
Dietetics - Nutrition Office
P. le Marconi 25
00144 Roma, Italy
Tel.: +39 (06) 59 94 68 28
Fax: +39 (06) 59 94 62 17
E-Mail: l.guidarelli@sanita.it

Drssa Angela **Andreoli**
CNR-University for Vergata Human Nutrition Unit
Via Montpellier 1
Ministry of Agriculture
Via Montpellier 1
00173 Rome, Italy
Tel.: +39 (06) 72 59 64 15
Fax: +39 (06) 72 59 64 07
Email: Angela.Andreoli@uniroma2.it

Drssa Albina **De Marco**
Ministry of Agricolture
Via Sallustiana, 10
08187 Roma, Italy
Tel.: +39 (06) 46 65 65 20
Fax: +39 (06) 4 88 02 73

Drssa. Brunella **Lo Turco**
Ministry of Agriculture
Via Sallustiana 10
00100 Roma, Italy
Tel.: +39 (6) 46 65 65 12
Fax: +39 (6) 4 88 02 73
Email: BLTURCO@tiscali.it

Drssa Anna **Paonessa**
AIIPA (Italian Association of Food Industries)
Corso di Porta Nuova 34
20121 Milano, Italy
Tel.: +39 (2) 65 41 84
Fax: +39 (2) 65 48 22

Drssa Elisabetta **Sanzini**
Instituto Superiore Sanita
Viale Regima Elena, 299
00161 Roma, Italy
Tel.: +39 (06) 49 90 24 08
Fax: +39 (06) 49 38 71 01
Email: sanzini@iss.it

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Dr. Koji **Miura**
Director
Policy Planning and Communication Division
Pharmaceutical and Food Safety Bureau,
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki,
Chiyoda-ku, Tokyo, 100 8916, Japan
Tel.: +81 (3) 35 95 23 26
Fax: +81 (3) 35 03 79 65
E-Mail:miura-koujimd@mhlw.go.jp

Dr. Motoko **Sakamoto**
Commissioner,
Food Safety Commission
The Cabinet Office
2-13-10 Prudential Tower 6th Floor
Nagata-cho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8989, Japan
Tel.: +81 (3) 52 51 91 22
Fax: +81 (3) 35 91 22 36

Dr. Hiramitsu **Suzuki**
Chief of physiological function laboratory
National Food Research Institute
2-1-12 Kannondai, Tsukubashi
Ibaraki 305-8642, Japan
Tel.: +81 (29) 8 38 80 89
Fax: +81 (29) 8 38 79 96

Ms. Masako **Oi**
Officer
Office of Health Policy on Newly Developed Foods,
Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo. 100-8916 Japan
Tel.: +81 (3) 35 95 23 27
Fax: +81 (3) 35 01 48 67
E-Mail: ooi-masako@mhlw.go.jp

Mr Hiroshi **Okamoto**
Section Chief
Risk Assessment Division
Food Safety Commission Secretariat
The Cabinet Office
2-13-10 Prudential Tower 6th Floor
Nagata-cho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8989, Japan
Tel.: +81 (3) 52 51 91 69
Fax: +81 (3) 35 91 22 36
E-Mail: Hiroshi.okamoto@op.cao.go.jp

Dr Kazuhiko **Yamada**
Member
Food Sanitation Council,
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan
Tel.: +81 (3) 35 95 23 27
Fax: +81 (3) 35 01 48 67
E-Mail: peaceboy@nih.go.jp

Technical Adviser

Mr. Hiroaki **Hamano**
Technical Advisor
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27 Ichigaya-Sadohara-cho
Shinjuku-ku
Tokyo 162-0842, Japan
Tel.: +81 (3) 32 68 31 34
Fax: +81 (3) 32 68 31 36
E-Mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Dr. Mitsunori **Takase**
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 37 31
Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32
E-Mail: m_takase@morinagamilk.co.jp

Dr. Hiroshi **Tsuchita**
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 37 31
Fax: +81 (3) 32 64 37 32
E-Mail: Hiroshi_Tsuchita@Meiji-Milk.com
Mr Kaoru **Koide**
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 37 31
Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32
E-Mail: Kaoru_Kolde@Meiji-Milk.com

KENYA

Tom K. **Olielo**
Chief Principal Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974 - 00200
Nairobi, Kenya
Tel.: +254 (2) 50 22 11
Fax: +254 (2) 50 32 93
E-Mail: tkolielo@kebs.org

Dorcas Wangechi **Mwangi**
Project Officer
Consumer Information Network
Solai Plaza off Kamunde Road
P.O. Box 7569 C 00300
Nairobi, Kenya
Tel.: +254 (20) 78 11 31
Fax: +254 (20) 18 11 31
E-Mail: cin@insightkenya.com

KOREA, REPUBLIC OF / COREE, REPUBLIQUE DE / COREA, REPUBLICA DE

Myung Chul **Kim**
Director General
Department of Food Evaluation
Safety Evaluation
Office Korea Food and Drug Administration
#5 Nokbun-dong, Eunpyung-Gu
Seoul, Korea
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
Tel.: +82 (2) 380 16 33
Fax: +82 (2) 382 48 92
E-Mail: kim6006@kfda.go.kr

Hye Young **Lee**
Researcher
Nutrition Division
Department of Food Evaluation
Safety Evaluation Office
Korea Food and Drug Administration
#5 Nokbun-dong, Eunpyung-Gu
Seoul, Korea
Tel.: +82 (2) 380 16 79
Fax: +82 (2) 380 13 58
E-Mail: leehy96@kfda.go.kr

Hae-Rang **Chung**
Head Research
Korea Health Industry Development Institute
#5N-1 Dongjak-Gu,
Noryang jin Dong
Seoul, Korea
Tel.: +82 (2) 21 94 74 04
Fax: +82 (2) 21 94 74 49
E-Mail: chungh@khidi.or.kr

Jeong Mi **Hong**
Senio Researcher
Pharmaceutical and Food Policy Division
Bureau of Health Policy
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang-dong, Gwacheon-si
Gyeonggi-do, Republic of Korea
427-721
Tel.: +82 (2) 504 62 33
Fax: +82 (2) 504 14 56
E-Mail: hjm0514@mohw.go.kr

LIBYAN ARAB JAMAHIRIYA-
JAMAHIRIYA ARABE LIBYENNE-
JAMAHIRIYA ÁRABE LIBIA

Dr. Ahmed Ashour **Ahmed**
Member of the National Food Codex Commitee
National Centre for Food and Drugs Control
P.P. Box 12358
Tripoli – Libya
Tel.: +218 213 50 84 66

MALAYSIA / MALASIE

Dr Tony Ng Kock **Wai**
Head - Cardiovascular Disease Unit
Institute for Medical Research
Jalan Pahang
50588 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +603 - 40 40 23 90
Fax: +603 - 26 94 35 75
E-Mail: tonyng@imr.gov.my

Mohd Jaaffar **Ahmad**
Technical Advisory Services
Malaysian Palm Oil Board
Brickendonbury
Hertfordshire SG 13 8NL
England
Tel.: +44 19 92 55 43 47
Fax: +44 19 92 50 05 64
E-Mail: jaaffar@mpob.powernet.co.uk

Ms Rokiah **Don**
Principal Assistant Director (Nutrition)
Family Health Development Division
Ministry of Health Malaysia
2nd Floor, Block B, Health Offices Complex
Jalan Cenderasari
50590 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel.: +603 26 94 66 01
Fax: +603 26 94 65 10
E-Mail: rokiah@moh.gov.my

Dr. Wong Ang **Peng**
President
Society of Natural Health
Natural Harmony
8-5 Jalan Batai, Damansara Heights
50490 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel.: +603 20 94 13 35
E-Mail: wongangpeng@hotmail.com

Dr Koh Chu **Sing**
Technical Marketing Department
Malaysian Palm Oil Promoting Council
2nd Floor, Wisma Sawit
Lot 6 SS6, Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia
Tel.: +603 78 06 40 97
Fax: +603 78 80 62 72
E-Mail: koh@mpopc.org.my

Ms Sharidah **Yusoff**
Regulatory Manager
Federation of Malaysian Manufacturer
Wisma FMM, No. 3
Persiaran Dagang
PJU 9, Bandar Sri Damansara
52200 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +603 79 55 44 66
Fax: +603 79 57 36 45
E-Mail: Sharidah.Yusoff@my.nestle.com

MEXICO

Lic en Nut Laura **Gonzalez Paxtian**
Jefe del Depto de Normalización Sanitaria
Secretaría de Salud
Donceles No. 39
Col. Centro
México D.F.
Tel.: +52 55 18 36 96
Fax: +52 55 12 9628
E-Mail: lgonzalezpax86@hotmail.com

Ernesto Salinas **Gómez-Roel**
Jefe unidad Normas Alimentarias
Nestlé México
Av. Ejercito Nacional 453 col. Granada
Del. Miguel Hidalgo
CP 11520 Distrito Federal
México
Tel.: +52 58 81 92 05
Fax: +52 55 31 25 21
E-Mail: ernesto.salinas@mx.nestle.com

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS

Jamal **Ennassir**
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
(Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural, des Eaux et Forêts)
Rue Nichakra Rahal, n 25
Casablanca
Royaume du Maroc
Tel.: +212 (22) 30 21 96
Fax: +212 (22) 30 19 72

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSIS BAJOS

Mr Bas **van der Heide**
Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sports
Department for Nutrition and Health Protection
Food and Nutrition Division
P.O. Box 2 03 50
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 (70) 340 56 19
Fax: +31 (70) 340 55 54
E-Mail: b.vd.heide@minvws.nl

Ms. Ellen Nicoline **Blok**
Policymaker Nutrition
Food and Product Safety Authority
P.O. Box 19506
2500 CM The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 (70) 448 40 83
Fax: +31 (70) 448 40 71
E-Mail: nienke.blok@vwa.nl

Piet **van Doorninck**
Public Health Officer
Food and Product Safety Authority
P.O. Box 19506
2500 CM The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 (70) 448 48 06
Fax: +31 (70) 448 40 61
E-Mail: piet.van.doorninck@vwa.nl

Barbara M. **Schouten**
Secretary General
VNFKD (Association of Dutch Infant and Dietetic Foods Industries)
Tourniairestraat 3
P.O. Box 90445
1006 BK Amsterdam, The Netherlands
Tel.: +31 (20) 713 07 00
Fax: +31 (20) 713 07 10
E-Mail: vnfkd@vnfkd.nl

Dr. Jaap **Schrijver**
VA (Dutch Food and Drink Industry)
c/o Royal Numico N.V.
VNFKD (Association of Dutch Infant and Dietetic Foods Industries)
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer
The Netherlands
Tel.: +31 (79) 353 94 66
Fax: +31 (79) 353 99 25
E-Mail: jaap.schrijver@numico.com

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZELANDE / NUEVA ZELANDIA

Ms Jenny **Reid**
Senior Advisor (Nutrition)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
Tel.: +64 (4) 4 63 25 82
Fax: +64 (4) 4 63 25 83
E-Mail: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

Dr. Sally **Hasell**
Regulator Manager
New Zealand Milk
P.O. Box 417
Wellington
New Zealand
Tel.: +64 (4) 4 63 20 38
Fax: +64 (4) 4 63 20 73
E-Mail: sally.hasell@newzealandmilk.com

NIGERIA / NIGÉRIA

Mrs Margaret Efiong **Eshiett**
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
13/14 Victoria Arobieke Street
Lekki Phase I
Victoria Island
Lagos, Nigeria
Tel.: +234 (1) 270 82 38
E-Mail: info@sononline-ng.org

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Ms Turid **Ose**
Senior Adviser
Section for Quality and Consumer Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.B. 8187 Dep.
N-0034 Oslo, Norway
Tel.: +47 23 21 67 42
Fax: +47 23 21 70 01

Ms Gyrd **Omholt-Jensen**
Higher Executice Officer
Section for Quality and Consumer Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O.B. 8187 Dep.
N-0034 Oslo, Norway
Tel.: +47 23 21 66 44
Fax: +47 23 21 70 01

Ms Hilde **Heimli,** PhD
Adviser
Department for Nutrition
Directorate for Health and Social Affairs
P.O.B. 8054 Dep.
N-0031 Oslo, Norway
Tel.: +47 24 16 34 39

Mr Bengt Frode **Kase**
MD, Professor
Department of Pediatric Research
Rikshospitalet
N-0027 Oslo, Norway
Tel.: +47 23 07 24 91

PERU / PÉROU / PERÚ

Javier Ernesto Ruiz-Eldredge **Vargas**
Abogado, Responsable de Proyecto de Alimentaciíon Infantil
Comité Peruano Pro-Alimentacíon Infantil/CESIP
Member of the National Codex Alimentarius Committee - Peru
Coronel Zegarra 722 - Jesús María
Lima 11, Peru
Tel.: +51 (1) 4 71 34 10
Fax: +51 (1) 4 70 24 89
E-Mail: javier@cesip.org.pe

PHILIPPINES / FILIPPINAS

Gilberto F. **Layese**
Officer-In-Charge, Director
Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards-Department of Agriculture
BPI Compound
Visayas Avenue
Diliman Quezon City, Philippines
Tel.: +63 (2) 9 20 61 32
Fax: +63 (2) 9 20 61 34
E-Mail: bafp@yahoo.com

Ms. Letticia S. **Pilando**
Regulatory Affairs
Philippine Chamber of Food Manufacturers
1216 Cityland Tower 10, Tower 2
6817 Ayala Avenue North
Makat City, Philippines
Tel.: +63 (2) 8 98 – 61 55
Fax: +63 (2) 8 98 – 00 69
E-Mail: pcfmi@mozcom.com

POLAND / POLOGNE / POLONIA

Prof Dr Hanna **Kunachowicz**
Head of Department of Nutritional Value of Food
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 5 50 97 08
Fax: +48 (22) 8 42 37 41
E-Mail: Kunachowicz@izz.waw.pl

Anna **Bieniek**
Specialist in National Codex Contact Point Department
Agricultural and Food Quality Inspection
30 Wspólna St.
00-930 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 6 21 64 21 ext. 300
Fax: +48 (22) 6 21 48 58
E-Mail: kodeks@ijhar-s.gov.pl

Mr Franciszek **Cierach**
Food and Enviromental Regulatory Affairs Manager
Nestlé Polska S.A.
2 Szturmowa St,
02-678 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 6 07 26 59
Fax: +48 (22) 6 07 22 85
E-Mail: franciszek.cierach@pl.nestle.com

Janusz **Ksiazyk**
MD.PhD
Deputy Director
The Children's Memorial Health Insitute
Al. Dzieci Polskich 20
04-730 Warsaw
Tel.: +48 (22) 8 15 16 03
Fax: +48 (22) 8 15 15 13
E-Mail: ksiazyk@czd.waw.pl

Ms Katarzyna **Stos**
Head of the Laboratory of Safety of Food for Particular Nutritional Uses
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 5 50 97 81
Fax: +48 (22) 8 42 11 28
E-Mail: K.Stos@izz.waw.pl

PORTUGAL/PORTUGAL/PORTUGAL

Dr. Dirce **Silveira**
Nutritionist
Master in Food Toxicology
Ministry of Health
Portugal
Tel.: +351 (21) 751 93 09
Fax: +351 (21) 752 64 00
E-Mail: dirce.silveira@insa.min-saude.pt

RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION RUSSE / FEDERÁCION DE RUSIA

Alexander **Baturin**
Deputy Director
Institute of Nutrition Russian Academy of Medical Science
Ustinsky proezd 2/14
109240 Moscow, Russian Federation
Tel.: +7 (095) 2 98 18 72
Fax: +7 (095) 2 98 18 72
E-Mail: baturin@ion.ru

SLOVENIA/SLOVÉNIE/ESLOVENIA

Mrs Marúsa **Pavcic**
Counsellor to the Government
Ministry of Health Republic of Slovenia
Stefanova 5
1000Ljubjana
Tel.: +386 (1) 241 76 16
Fax: +386 (1) 241 76 71
E-Mail: marusa.pavcic@gov.si

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDAFRICA

Mrs Antoinette **Booyzen**
Assistant Director: Regulatory Nutrition
Directorate: Food Control
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria, South Africa
Tel.: +27 (12) 3 12 01 67
Fax: +27 (12) 3 12 31 62
E-Mail: booyza@health.gov.za

Ms. Anne **Pringle**
Nutritionist
Health Products Association
P.O. Box 2878
2060 Cramerview
South Africa
Tel.: +27 (11) 2 59 22 00
Fax: +27 (11) 8 07 30 36
E-Mail: anne@sportron.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

D[a] Mercedes **del Pozo Lozano**
Jefe de Sección
Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios
Alcalá, 56
28071 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 3 38 02 54
Fax: +34 (91) 3 38 02 38
E-Mail: mpozo@msc.es

D[a] Pilar **Contreras Gordo**
Jefe de Sección
Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Coordinación Científica
C/ Alcalá, 56
28071 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 3 38 07 38
Fax: +34 (91) 3 38 02 38
E-Mail: mcontreras@msc.es

D[a] Sandra **Ribas**
Secretaria General de Andi
Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de Dietética Infantil (ANDI)
Diego de Léon – 44
28006 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 411 72 11
E-Mail: fiab@fiab.es

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Monika **Schere**
Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture,
Food and Fisheries
103 33 Stockholm, Sweden
Tel.: +46 (8) 405 13 15
Fax: +46 (8) 20 64 96
E-Mail: monika.schere@agriculture.ministry.se

Mrs Kristina **Sjölin**
Regierungsdirektorin
National Food Administration
Food Standards Department
Livsmedelsverket - Box 622
SE-75126 Uppsala, Sweden
Tel.: +46 (18) 17 55 00
Fax: +46 (18) 10 58 48
E-Mail: livsmedelsverket@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Dr PD Jürg **Lüthy**
Food Safety, Nutrition Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 22 94 75
Fax: +41 (31) 3 22 95 74
E-Mail: juerg.luethy@bag.admin.ch

Mr Joerg **Cselovszky**
DSM Nutritional Products
Global Regulatory Affairs Manager
P.O. Box 3255
Bldg. 241/421
CH-4002 Basel, Switzerland
Tel.: +41 (0) 61 687 32 76
Fax: +41 (0) 61 688 16 35
E-Mail: joerg.cselovszky@dsm.com

Mrs Irina **Du Bois**
Nestec S.A.
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey, Switzerland
Tel.: +41 (21) 9 24 22 61
Fax: +41 (21) 9 24 45 47
E-Mail: irina.dubois@nestle.com

Mr Beat **Hodler**
Fédération des Industries Alimentaires Suisse FIAL
Elfenstrasse 19
3000 Bern 16, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 52 11 88
Fax: +41 (31) 3 52 11 85
E-Mail: beat.hodler@hodler.ch

Mrs. Elisabeth **Nellen-Regli**
Swiss Federal Office of Public Health
Food Safety, Nutrition Unit
3003 Bern, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 22 95 60
Fax: +41 (31) 3 22 95 74
E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Dr.Hervé **Nordmann**
Director Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto Switzerland AG
Innere Güterstrasse 2 - 4
6304 Zug, Switzerland
Tel.: +41 (41) 7 28 66 66
Fax: +41 (41) 7 28 65 65
E-Mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Dr Otto **Raunhardt**
Consultant
Rossmattenweg 6
CH-8932 Mettmenstetten, Switzerland
Tel.: +41 (1) 7 68 26 06
Fax: +41 (1) 7 68 26 19
E-Mail: otto.raunhardt@bluewin.ch

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Dr Songsak **SriAnujata**
Former Director, Institute of Nutrition
Mahidol University
Salaya, Putthamonthon
Nakhonpathom 73170
Thailand
Tel.: +66 (2) 800 23 80 ext. 311 or
+66 (2) 441 97 40
Fax: +66 (2) 44 193 44
Email: rassn@mahidol.ac.th
directnu@mahidol.ac.th

Ms. Paveena **Pinkaew**
Standards Officer
National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standard
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen nok avenue
Bangkok, 10200 Thailand
Tel.: +66 (2) 280 38 83
Fax: +66 (2) 629 9654
E-Mail: acfs@acfs.go.th

TUNISIA / TUNISIE / TUNEZ

Dr. Ridha **Mokni**
Nutritionist
National Institute of Nutrition
Ministry of Health Tunisia
Innta 11, Rue Jebel Lakhdar
1007 Tunis, Tunisia
Tel.: +216 (98) 33 69 27
E-Mail: ridha.mokni@rns.tn

TURKEY / TURQUIE / TURQUIA

Ms. M. Nurseren **Budak**
Head of Codex Division
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
General Directorate of Protection and Control
Akay Street No: 3 Bakanliklar
Ankara, Turkey
Tel.: +90 (312) 4 17 41 76
Fax: +90 (312) 4 18 65 23
E-Mail: nurb@kkgm.gov.tr

Ms Nergiz **Özbag**
Food Foreign Trade and Control Division
Food Engineer
General Directorate of Protection and Control
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
Akay Street No. 3
Bakanliklar
Ankara, Turkey
Tel.: +90 (312) 4 17 41 76
Fax: +90 (312) 4 18 65 23
E-Mail: nergizo@kkgm.gov.tr

Ms. Müesser Akegim **Akkaya**
Tügider Representative
Büyükdere Cad. No: 71
Nurol Plaza A Blok Kat. 5
34398 Maslak Istanbul, Turkey
Tel.: +90 (212) 3 29 58 83
Fax: +90 (212) 3 29 60 37
E-Mail: muesser.akkaya@tr.nestle.com

Ms. Müge **Cakir**
Coordinator of Tugider Nutrition Support
Products/Turkey
Commission
Ataturk Organize Sanayi-Bölgesi
10002 SK. No. 9
Cigli/Izmir, Turkey
Tel.: +90 (232) 3 28 16 20 (ext 20)
Fax: +90 (232) 3 28 16 24
E-Mail: muge_cakir@amway.com

Ms. Prof. Gülden **Pekcan**
Hacettepe University
Department of Nutrition and Dietetics
06100-Sihhiye/Ankara Turkey
Tel: +90 (312) 311 96 49/122
Fax: +90 (312) 309 13 10
E-Mail: gpekcan@hacettepe.edu.tr

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO

Vivien **Lund**
PhD
Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Room 115B, Aviation House
125 Kingsway
London, WC2B 6NH
United Kingdom
Tel.: +44 (207) 276 81 69
Fax: +44 (207) 276 81 93
E-Mail: vivien.lund@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA / ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dr Elizabeth A. **Yetley**
Lead Scientist for Nutrition
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-006)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (301) 4 36 19 03
Fax: +1 (301) 4 36 26 41
E-Mail: elizabeth.yetley@cfsan.fda.gov

Ms. Sue A. **Anderson**
Supervisory Nutritionist
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-850)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (301) 4 36 14 50
Fax: +1 (301) 4 36 26 36
E-Mail: sue.anderson@cfsan.fda.gov

Dr Sukh D. **Bassi**
Vice President
New Products and Technology Innovation
Midwest Grain Products, Inc.
1300 Main Street
Atchison, KS 66002, USA
Tel.: +1 (913) 3 60 52 46
Fax: +1 (913) 3 60 57 46
E-Mail: sbassi@midwestgrain.com

Ms. Gloria **Brooks-Ray**
Adviser,
Codex and International Regulatory Affairs
Expont, Inc
Post Office Box 97
Mountain Lakes,
07046 New Jersey
Tel.: +1 (973) 3 34 46 52
Fax: +1 (973) 3 34 46 52

Peter D. **Ludwell**
The Law Loft
310 South La Frenz
Liberty, MO 64068
Tel.: +1 (816) 645 80 63
E-Mail: thelawloft@hotmail.com

Ms Ellen Y. **Matten**
Staff Officer
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 - South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
USA
Tel.: +1 (202) 2 05 77 60
Fax: +1 (202) 7 20 31 57
E-Mail: ellen.matten@usda.gov

Mardi K. **Mountford**
Executive Director
International Formula Council
5775 Peachtree Dunwoody Road
Building G, Suite 500
Atlanta, Georgia 30342, USA
Tel.: +1 (404) 2 52 36 63
Fax: +1 (404) 2 52 07 74
E-Mail: mmountford@kellencompany.com

Mr James **Roza**
Director of Quality Assurance
NOW Foods
395 S. Glen Ellyn Road
Bloomingdale, IL 60108, USA
Tel.: +1 (630) 5 45 90 98
Fax: +1 (630) 8 58 86 56
E-Mail: jroza@nowfoods.com

Ms. Danielle **Schor**
R.D.
Acting Deputy Assistant Administrator
Public Affairs, Education and Outreach
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, S.W.
Washington, DC 20250-3700
Tel.: +1 (202) 7 20 66 18
Fax: +1 (202) 7 20 77 71
E-Mail: danielle.schor@usda.gov

Dr Christine **Taylor**
Director
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-830)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (301) 4 36 23 73
Fax: +1 (301) 4 36 26 36
E-Mail: taylorc@fda.gov

URUGUAY

Cecilia Muxí **Muñoz**
Coordinadora Nacional Alterna
SGT 11 "SALUD" Mercosur
General Direction of Health - Ministry of Health
18 de Julio 1892 - Piso 2 – Anexo
CP 11100 Montevideo, Uruguay
Tel.: +598 (2) 4 01 91 50
Fax: +598 (2) 4 01 91 50
Email: cmuxi@msp.gub.uy

VIET NAM/ VIETNAM/ VIET NAM

Phan Thi **Kim**
Director of Vietnam Food Administration
138A Giang V0
Ba Dinh
Hanoi, Vietnam
Tel.: +84 46 37 02
Fax: +84 4 6 37 39
E-Mail: cucqltp@hn.vnn.vn

Ms. Thi Hong Lam **Dang**
Officer
Pharmaceutical Company No. 25
120 Hai Ba Trung Street, Distric 1
Hoche Minh City, Vietnam
Dam Dinh City, Vietnam
Tel.: +84 8 8 22 30 49
Fax: +84 8 8 29 65 91

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

EUROPEAN COMMISSION / COMMISSION EUROPÉENNE / COMISIÓN EUROPEA

Mr Basil **Mathioudakis**
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
F101 8/86
1049 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 95 91 82
Fax: +32 (2) 2 96 09 51
E-Mail: basil.mathioudakis@cec.eu.int

Ms Helen **Lee**
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
B232 8/48
1049 Bruxelles, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 99 86 68
Fax: +32 (2) 2 96 09 51
E-Mail: helen.lee@cec.eu.int

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mr Andreas **Lernhart**
Principal Administrator
Council of the EU
General Secretariat
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 85 62 41
Fax: +32 (2) 2 85 61 98
E-Mail: Andreas.Lernhart@consilium.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AAC - ASSOCIATION DES AMINONNERIES DE CEREALES DE L'UNION EUROPEENNE

Ms. Mari **Tossavainen**
Regulatory Affairs
AAC
43 avenue des Arts
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 89 67 60
Fax: +32 (2) 5 13 55 92
E-Mail: aac@aac-eu.org

AEDA / EFLA - ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DA L'ALIMENTATION / EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION/INGO

Dietrich **Gorny**
Vice President
EFLA/AEDA/ -European Food Law Association
Rue de la Loi, 235
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 30 48 45
Fax: +32 (2) 2 30 82 06
E-Mail: efla_aeda@hotmail.com

Patrick **Coppens**
Member of EFLA
RUE de la Loi, 235
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 30 48 45
Fax: +32 (2) 2 30 82 06
E-Mail: efla_aeda@hotmail.com

AESGP AND WSMI - ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY / WORLD SELF-MEDICATION INDUSTRY

Dr. Rose **Schraitle**
7, avenue de Tervuren
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 7 35 51 30
Fax: +32 (2) 7 35 52 22

AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES

Hertha **Deutsch**
Chair of AOECS-Codex and Labelling Affairs
AOECS Association of European Coeliac Societies
Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
1230 Vienna, Austria
Tel.: +43 (1) 6 67 18 87
Fax: +43 (1) 6 67 18 87

CIAA - CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE

Mrs Marie Christine **Secretin**
Scientific Adviser - CIAA
43 Avenue des Arts
1040 Bruxelles, Belgium
Tel.: +32 (2) 5 14 11
Fax: +32 (2) 5 11 29 05
E-Mail: ciaa@ciaa.be

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

John **Hathcock,** PH.D.
Council for Responsible Nutrition
1828 L St., Suite 900
Washington, DC 20036
USA
Tel.: +1 (202) 7 76 79 55
Fax: +1 (202) 2 04 79 80
E-Mail: jhathcock@crnusa.org

Byron J**. Johnson**
Access Business Group/Nutrilite
7575 Fulton Street East
Da, MI 49355-0001 USA
Tel.: +1 (616) 7 87 75 77
Fax: +1 (616) 7 87 56 25
E-Mail: byron_johnson@accessbusinessgroup.com

Mark A. **LeDoux**
Natural Alternatives International
1185 Linda Vista Drive
San Marcos, CA 92069, USA
Tel.: +1 (760) 7 44 73 40
Fax: +1 (760) 5 91 96 37
E-Mail: mledoux@nai-online.com

Mark **Mansour**
Keller & Heckmann
1001 G St, NW
Washington, DC 200001
Tel.: +1 (202) 4 34 41 00
Fax: +1 (202) 4 34 46 46
E-Mail: Mansour@khlaw.com

John **Venardos**
Vice President, Global Licensing,
Regulatory and Goverment Affairs
Herbalife International of America, Inc.
1800 Century Park East, Century City, USA
Tel.: +1 (310) 2 03 77 46
Fax: +1 (310) 5 57 39 16
E-Mail: johnv@herbalife.com

John **Wallingford,** Ph.D.
Wyeth Nutrition
170 Radnor Chester Road
St. Davids, PA 19087 USA
Tel.: +1 (610) 9 02 49 91
Fax: +1 (610) 9 64 59 62
E-Mail: wallinj@wyeth.com

EHPM - EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS

Mr Derek **Shrimpton**
Scientific Advisor
EHPM - European Federation of Associations of Health Product Manufacturers
Rue de l'Association 50
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
E-Mail: secretariat@ehpm.be

Mrs. Tereza **Burianova**
EHPM - European Federation of Associations of Health Product Manufacturers
Rue de l'Association 50
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
E-Mail: EHPM@eas.be

ENCA - EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS

Maryse **Lehners Arendt**
Scientific Advisor
ENCA European Network of Childbirth Associations
p.a. Initiativ Liewensufank asbl
20 Rue de Contern
5955 Itzig, Luxemburg
Tel.: +352 36 05 98
E-Mail: maryse.lehners@education.lu

ENSA - EUROPEAN NATURAL SOYFOODS MANUFACTURERS ASSOCIATION

Conny **Svensson**
European Natural Soyfoods Manufactrurers Association
Rue de L'Association 50
1000 Brüssel, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 41
Fax: +32 (2) 2 19 73 42
E-Mail: secretariat@ensa.be

ESPGHAN (EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY, HEPATOLOGY AND NUTRITION)

Berthold **Koletzko**, M.D.
Professor of Paediatrics
Chairman, ESPGHAN Committee on Nutrition
German Society of Paediatrics
Dr von Hauner Children's Hospital
Univ. of Munich
Lindwurmstrasse 4
80337 München, Germany
Tel.: +49 (89) 51 60 28 26
Fax: +49 (89) 51 60 33 36
E-Mail: claudia.wellbrod@med.uni-muenchen.de

Ass. Professor Hania **Szajewska**, M.D.
Ass. Professor of Paediatric,
Medical Univ. of Warsaw, Poland;
Honorary Secretary,
ESPGHAN Committee on Nutrition
Dzialdowsra 1
01-189 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 452 33 09
Fax: +48 (22) 452 33 09
E-Mail: hania@ipgate.pl

IACFO - INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS

Patti **Rundall**
Policy Director - Baby Milk Action / IBFAN
23 St Andrew's St
Cambridge CB2 3AX, United Kingdom
Tel.: +44 (1223) 46 44 20
Fax: +44 (1223) 46 44 17
E-Mail: prundall@babymilkaction.org

Bruce Silverglade
President – IACFO
1875 Connecticut Ave. N.W.
Suite 300
Washington, D.C. 20009-5728
USA
Tel.: +1 (202) 332 9110
Fax: +1 (202) 265 4954
E-Mail: silverglade@cs.com

IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY / FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS

Simon **Pettman**
Executive Director
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
E-Mail: secretariat@iadsa.be

David Pineda **Ereno**
Manager, Regulatory Affairs
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
E-Mail: david.pineda@iadsa.be

Keith **Legge**
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
E-Mail: secretariat@iadsa.be

Boris **Pimentel**
Secretariat
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
E-Mail: secretariat@iadsa.be

Prof David **Richardson**
Scientific Advisor
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
E-Mail: secretariat@iadsa.be

IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK

Elisabeth **Sterken**
International Baby Food Action Network (IBFAN)
6 Trinity Square
Toronto, Ontario M5G 1B1, Canada
Tel.: +1 (416) 5 95 - 98 19
Fax: +1 (416) 5 91 - 93 55
E-Mail: esterken@infactcanada.ca

Ljiljana **Trajkovic-Pavlovic**
MD PH D
Head of the Unite for Nutrition
Insitute of Public Health Novi SAD
UL Futoska 121
21 000 Novisad
Serbia & Montenegro
Tel.: +381 (21) 42 22 55 ext 152
Fax: +381 (11) 2 13 71 15
E-Mail: ltp@arkayu.net

ICA - INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE

Hiroshi **Suzuki**
Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU)
CO-OP Plaza 3-29-8
Shibuya
Shibuya-ku
Tokyo 150-8913, Japan
Tel.: +81 (3) 57 78 81 09
Fax: +81 (3) 57 78 80 02
E-Mail: hiroshi.suzuki@jccu.coop

ICGMA - INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION

Ms Alison **Krester**
Director, Scientific and Nutrition Policy
International Council of Grocery Manufacturers Associations (ICGMA)
2401 Pennsylvania Avc. N.W.
2nd Floor
Washington DC 20037, USA
Tel.: +1 (202) 337 94 00
Fax: +1 (202) 337 45 08
E-Mail: akretser@gmabrands.com

IDACE - ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS DIETETIQUES DE L'UNION EUROPEENNE

Dr Andrée **Bronner**
Association of the Food Industries for Particular Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Ruth **Birt**
Association of the Food Industries for Particular Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Mr Roger **Phillips**
Association of the Food Industries for Particular Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Mr Gary **Reason**
Association of the Food Industries for Particular Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Dr Willem A. **Roelfsema**
Friesland Coberco Dairy Foods
Postbus 226
8901 MA Leeuwarden, Netherlands
Tel.: +31 (58) 2 99 26 68
Fax: +31 (58) 2 99 24 50
E-Mail: wa.roelfsema@fdf.nl

Dr. Elaine **Underwood**
Association of the Food Industries for Particular Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Mr Louis **Vareille**
Association of the Food Industries for Particular Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Mr Andries **Trenning**
Association of the Food Industries for Particular Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

IDF - NTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Dr Nils **Kühlsen**

Consultant for nutrition and health
Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 9 82 43 16
Fax: +49 (228) 9 82 43 20
E-Mail: n.kuehlsen@vdm-deutschland.de

Ms. Gail **Ewan**
Assistant Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canda
1801 Mc Gill College Avenue
Suite 1000
Montreal, Quebeck H3A 2N4
Tel.: +1 (514) 2 84 10 92
Fax: +1 (514) 2 84 04 49
E-Mail: gewan@dfc-plc.ca

Thomas **Kützemeier**
Managing Director
Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 9 82 43 0
Fax: +49 (228) 9 82 43 20
E-Mail: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

IFCGA – INTERNATIONAL FEDERATION OF CHEWING GUM ASSOCIATIONS

Jean **Savigny**
Counsel
International Federation of Cheweing Gum Associations
Rue Blanche 25
1060 Brüssel, Belgium
Tel.: +32 (2) 541 05 70
Fax: +32 (2) 541 05 80
E-Mail: savigny@khlaw.be

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Ms. Elizabeth (Betty) **Campbell**
AAC Consulting Group, Inc.
7361 Calhoun Place
Suite 500
Rockville, MD 20855
Tel.: +301 8 38 31 20
E-Mail: ecampbell@aacgroup.com

IFU – INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE PRODUCERS

Ms. Nathalie **Beriot**
Member of the IFU Legislation Commission
23, Boulevard de Capucines
75002 Paris, France
Tel: + 33 (1) 47 42 82 80
Fax: +33 (1) 47 42 82 81
E-Mail: ifu.int.fed.fruit.juices@wanadoo.fr

ISDC INTERNATIONAL SOFT DRINKS COUNCIL

Dr. Shuji **Iwata**

International Soft Drinks Council
c/o National Soft Drink Association
1101 16th Street, NW
Washington, D.C. 20036
Tel.: +1(202) 4 63 67 90
Fax: +1 (202) 4 63 81 72
E-Mail: isdc@nsda.com

Dr. Karen **Cunningham**
International Soft Drinks Council
c/o National Soft Drink Association
1101 16th Street, NW
Washington, D.C. 20036
Tel.: +1(202) 4 63 67 90
Fax: +1 (202) 4 63 81 72
E-Mail: isdc@nsda.com

Mr Richard **Ross**
International Soft Drinks Council
c/o National Soft Drink Association
1101 16th Street, NW
Washington, D.C. 20036
Tel.: +1(202) 4 63 67 90
Fax: +1 (202) 4 63 81 72
E-Mail: isdc@nsda.com

ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES

Ms Gayle **Crozier-Willi**
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87ss
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Margareth **Creedon**
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Alice **Gravereaux**
Scientific and Regulatory Affairs
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: alice.gravereaux@wanadoo.fr

Mr Marc **de Skowronski**
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Kathie **Bolognese**
Consultant - ISDI
Rue de Rivoli, 94
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80

IUFOST – INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCHIENCE AND TECHNOLOGY

John R. **Lupien**
Professor
Department of Nutrition
Pennsylvania State University,
State College, Pennsylvania, USA
Tel.: +39 (06) 578 20 60
E-Mail: Lupien@srd.it

IWGA - INTERNATIONAL WHEAT GLUTEN ASSOCIATION

Marcel **Feys**
Chairman - Regulatory Committee
International Wheat Gluten Association (IWGA)
Amylum Europe NV
Burchstraat 10
9300 Aalst, Belgium
Tel.: +32 (53) 73 33 15
Fax: +32 (53) 73 30 28
E-Mail: FEYSM@amylum.com

MARINALG INTERNATIONAL

Pierre P. **Kirsch**
General Secretary
MARINALG INTERNATIONAL
85 Boulevard Haussmann
75008 Paris, France
Tel.: +33 (1) 42 65 41 58
Fax: +33 (1) 42 65 02 65
E-Mail: marinalg@marinalg.org

NHF - NATIONAL HEALTH FEDERATION

Paul Anthony **Taylor**
National Health Federation
P.O. Box 688
Monrovia, California 91017, USA
Tel.: +1 (626) 357 21 81
Fax: +1 (626) 303 06 42

Scott C. **Tips**
Legal Counsel
National Health Federation
P.O. Box 688
Monrovia, California 91017, USA
Tel.: +1 (626) 357 81 81
Fax: +1 (305) 303 06 42
E-Mail: scott@rivieramail.com

Tamara Theresa **Mosegaard**
National Health Federation
P.O. Box 688
Monrovia, California 91017, USA
Tel.: +1 (626) 357 21 81
Fax: +1 (626) 303 06 42

WGPAT- WORKING GROUP ON PROLAMIN ANALYSIS AND TOXICITY

Dr Martin **Stern**
Professor of Paediatrics
Chairman, Prolamin Working Group
University of Tübingen
University Children's Hospital
Hoppe-Seyler-Strasse 1
72074 Tübingen
Germany
Tel.: +49 (7071) 2 98 4731
Fax: +49 (7071) 29 54 77
E-Mail: martin.stern@med.uni-tuebingen.de

Enrique **Mendez**
Professor
Centro Nacional de Biotecnologia
C.S.I.C.
Campus Universidad Autonoma
Cantoblanco
28049 Madrid
Spain
Tel.: +34 (91) 5 85 48 42
Fax: +34 (91) 5 85 45 06
E-Mail: emendez@cnb.uam.es

Prof. Paul **Ciclitira**
Professor of Gastroenterology
Rayne Institute
Thomas Hospital, London
Tel.: +44 171 928 92 92 ext. 2888
Fax: +44 171 620 25 97

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION

James **Akré**, BA, MPIA
Technical Officer
Nutrition for Health & Development
World Health Organization
Avenue Appia, 20
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 91 33 25
Fax: +41 (22) 7 91 41 56
E-Mail: akrej@who.int

Dr. Anna **Ferro-Luzzi**
Medical Officer
Nutrition and NCD Prevention
Noncommunicable Disease Prevention and Health Promotion
World Health Organization
Avenue Appia, 20
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 791 22 17 direct
+41 (22) 791 21 11 Operator
Fax: +41 (22) 791 13 89
E-Mail: ferroluzzia@who.int

Dr. Chizuru **Nishida**
Scientist
Nutrition for Health & Development
World Health Organization
Avenue Appia, 20
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 91 33 17
Fax: +41 (22) 7 91 41 56
E-Mail: nishidac@who.int

Samuel W. **Page** Ph.D.
International Programme on Chemical Safety
World Health Organization
Avenue Appia, 20
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 91 35 73
Fax: +41 (22) 7 91 48 48
E-Mail: pages@who.int

Mary **Vallanjon**
Liaison Officer, Food Safety Department
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 91 23 73
Fax: +41 (22) 7 91 48 07
E-Mail: vallanjonm@who.int

GERMAN SECRETARIAT

Mr Georg **Müller**
Ministry for Consumer, Nutrition and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 33 87
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: georg.mueller@bmvel.bund.de

Ms Katharina **Adler**
Ministry for Consumer, Nutrition and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 47 47
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: katharina.adler@bmvel.bund.de

Ms Sabine **Nieslony**
Ministry for Consumer, Nutrition and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 33 43
Fax: +49 (228) 529 49 65 Durchwahl
E-Mail: sabine.nieslony@bmvel.bund.de

Mr Reinhardt **Reimann**
Ministry for Consumer, Nutrition and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 46 56
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: reinhardt.reimann@bmvel.bund.de

Ms. Martina **De Grave**
Ministry for Consumer, Nutrition and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 46 56
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: martina.degrave@bmvel.bund.de

Ms. Frauke **Johnen**
Ministry for Consumer, Nutrition and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 46 56
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: frauke.johnen@bmvel.bund.de

CODEX SECRETARIAT

Ms Selma **Doyran**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programm
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 58 26
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
E-Mail: Selma.Doyran@fao.org

Dr. Jeronimas **Maskeliunas**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programm
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 39 67
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
E-Mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Annexe II

DIRECTIVES CONCERNANT L'UTILISATION DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (Partie B)[1]

FIBRES ALIMENTAIRES

(À l'étape 6 de la Procédure)

COMPOSANT	ALLÉGATION	CONDITIONS
B.		**AU MOINS**
[Fibres alimentaires]	Source	3 g par 100 g ou 1,5 g par 100kcal ou par portion [(aliments liquides: 1,5 g par 100 ml)]
	Élevée	6 g par 100 g ou 3 g par 100 kcal ou par portion [(aliments liquides: 3 g par 100 ml)]

[1] La portion sera définie au niveau national.

ANNEXE III

PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN[15]

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1. La présente norme s'applique aux aliments et ingrédients qui ont été spécialement traités ou conçus pour répondre aux besoins diététiques des personnes sensibles au gluten.

1.2 La présente norme concerne uniquement l'usage diététique particulier auquel les aliments et ingrédients sont destinés.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions

Les aliments « exempts de gluten » sont des produits décrits comme suit:

a) composés ou fabriqués uniquement à partir d'ingrédients qui ne contiennent pas de prolamines provenant de toutes les espèces de *Triticum*, telles que l'épeautre (*Triticum spelta* L.), le kamut (*Triticum polonicum*) ou le blé dur, le seigle, l'orge, [l'avoine] ou de leurs variétés croisées dont la teneur en gluten ne dépasse pas [20 ppm] ou

b) composés d'amidons de blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou de leurs variétés croisées rendus « exempts de gluten » et dont la teneur en gluten ne dépasse pas [200 ppm]; ou

c) tout mélange des deux ingrédients énoncés en a) et en b) dont la teneur en gluten ne dépasse pas [200 ppm].

2.2 Définitions subsidiaires

2.2.1 Gluten

Aux fins de la présente norme, on entend par « gluten » une fraction protéique du blé, du seigle, de l'orge, [de l'avoine], ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés, à laquelle certaines personnes sont sensibles et qui est insoluble dans l'eau et dans le NaCl à 0,5 M.

2.2.2 Prolamines

On entend par prolamines la fraction du gluten qui peut être extraite à l'aide d'éthanol à 40-70 %. La prolamine du blé est la gliadine, celle du seigle la sécaline, celle de l'orge l'hordéine et celle de l'avoine l'avénine.

Toutefois, on parle habituellement de sensibilité au gluten. La teneur en prolamine du gluten est généralement de 50 %.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Exempt de gluten

Aux fins de la présente norme, « exempt de gluten » signifie que le contenu total en gluten dans les produits définis au 2.1a) ne doit pas dépasser [20 ppm], que le contenu total en gluten provenant du blé, seigle, orge, [de l'avoine] ou de variétés croisées, utilisé dans des produits ne dépasse pas [200 ppm] dans la matière sèche de ces aliments et ingrédients. La teneur en prolamine des produits alimentaires liquides s'exprime de la même manière, en ppm du produit d'origine.

3.2 Les aliments « exempts de gluten » qui sont appelés à remplacer d'importantes denrées de base, doivent fournir approximativement la même quantité de vitamines et de sels minéraux que les aliments qu'ils remplacent.

---

[15] Ce texte a été publié précédemment sous la cote CX/NFSDU 98/4

3.3 Le produit doit être préparé avec un soin particulier, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour éviter toute contamination par les prolamines.

4. ETIQUETAGE

L'expression « exempt de gluten » doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.

5. ALLEGATIONS

5.1 Un aliment ou un ingrédient qui satisfait aux spécifications de la section 3.1 peut être étiqueté « exempt de gluten ».

6. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE

6.1 Détermination du gluten

Méthode ELISA = essais d'immuno-absorbtion enzymatique

6.2 Détermination du gluten dans les denrées alimentaires et leurs ingrédients

Les méthodes utilisées doivent être traçables et calibrées par rapport à une norme acceptée sur le plan international, si possible.

La limite de détection doit être appropriée, compte tenu des normes scientifiques et techniques.

La détermination quantitative du gluten dans les denrées alimentaires et leurs ingrédients doit reposer sur une méthode immunologique.

L'anticorps à utiliser doit réagir avec les céréales qui sont toxiques pour la personne sensible au gluten et ne doit pas interagir avec les autres céréales ou d'autres ingrédients constitutifs des denrées alimentaires.

L'analyse qualitative indiquant la présence de protéines doit reposer sur des méthodes ADN ou d'autres méthodes pertinentes.

La limite de détection de la méthode devrait être au moins 10 ppm dans le produit sur extrait sec.

ANNEXE IV

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES EN VITAMINES ET SELS MINÉRAUX

(À l'étape 5 de la procédure)

PRÉAMBULE

La plupart des personnes qui ont accès à un régime alimentaire équilibré trouvent en général tous les éléments nutritifs dont elles ont besoin dans leur alimentation habituelle. Les aliments contenant de nombreuses substances bonnes pour la santé, il faudrait encourager les individus à choisir une alimentation équilibrée avant d'envisager tout complément alimentaire en vitamines et sels minéraux. Les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux servent à compléter l'alimentation quotidienne dans les cas où l'apport d'origine alimentaire est insuffisant ou lorsque le consommateur estime que son régime alimentaire doit être complété.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les présentes directives s'appliquent aux compléments en vitamines et sels minéraux destinés à suppléer à la carence du régime alimentaire quotidien en vitamines et/ou sels minéraux.

Les compléments alimentaires contenant des vitamines et/ou des sels minéraux, ainsi que d'autres ingrédients, doivent aussi être conformes aux dispositions spécifiques relatives aux vitamines et aux sels minéraux énoncées dans les présentes directives.

1.2 Les présentes directives sont applicables dans les juridictions où les produits définis à la section 2.1 sont réglementés en tant que produits alimentaires.

1.3 Les présentes directives ne visent pas les aliments diététiques ou de régime tels qu'ils sont définis dans la Norme générale pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations et relatives (CODEX STAN 146-1985).

2. DÉFINITIONS

2.1 Aux fins des présentes directives, les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux tirent leur valeur nutritionnelle principalement des sels minéraux et/ou des vitamines qu'ils contiennent. Les compléments en vitamines et sels minéraux sont des sources concentrées de ces éléments nutritifs, seuls ou en combinaison, commercialisées sous forme de gélules, comprimés, poudres, solutions, etc., mais pas sous la forme des produits alimentaires habituels, dont l'objectif est de suppléer à la carence du régime alimentaire habituel en vitamines et/ou sels minéraux.

[Ils sont censés être ingérés en petites quantités unitaires mesurées]

3. COMPOSITION

3.1 Sélection des vitamines et sels minéraux

3.1.1 Les compléments en vitamines et sels minéraux doivent contenir des vitamines/provitamines et sels minéraux dont la valeur nutritionnelle chez les humains est prouvée par des données scientifiques et dont le statut en tant que vitamines ou sels minéraux est reconnu par la FAO et par l'OMS.

3.1.2 Les vitamines et sels minéraux doivent provenir de sources [naturelles ou synthétiques] et être sélectionnés en fonction de critères tels que la sécurité sanitaire et la biodisponibilité. Qui plus est, les critères de pureté doivent tenir compte des normes FAO/OMS ou, à défaut, des pharmacopées internationales ou de normes internationales reconnues et, en l'absence de tels critères, de la législation nationale.

3.1.3 Les compléments en vitamines et sels minéraux peuvent contenir toutes les vitamines et tous les sels minéraux conformes aux critères de la section 3.1.1, seuls ou en association avec d'autres vitamines et/ou sels minéraux appropriés.

3.2 Teneur en vitamines et sels minéraux

3.2.1 La teneur minimale en vitamine et/ou sel minéral de ce type de complément alimentaire, par portion journalière préconisée par le fabricant, doit représenter 15 pour cent de l'apport journalier recommandé par la FAO et l'OMS.

3.2.2 Les teneurs maximales en vitamines et en sels minéraux de ce type de complément alimentaire, par portion journalière préconisée par le fabricant, doivent être déterminées sur la base des critères ci-après:

a) ingestion maximale sans danger des vitamines et sels minéraux contenus dans le complément alimentaire établie par évaluation scientifique des risques fondée sur des données scientifiques généralement acceptées, compte dûment tenu des différents degrés de sensibilité selon les groupes de consommateurs;

b) l'apport journalier en vitamines et sels minéraux provenant d'autres sources alimentaires.

[Pour déterminer l'ingestion maximale, on tiendra dûment compte des valeurs de référence concernant l'absorption de vitamines et sels minéraux par la population concernée.]

4. CONDITIONNEMENT

4.1 Le produit doit être conditionné dans des emballages qui préservent l'hygiène et les autres qualités du complément alimentaire.

4.2 Les emballages, y compris les matériaux d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Dans les cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances utilisées comme matériaux d'emballage, cette norme est applicable.

5. ÉTIQUETAGE

5.1 L'étiquetage des compléments en vitamines et sels minéraux doit être conforme à la norme Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex-Stan 1-1985, Rev. 1-1991) ainsi qu'aux Directives générales relatives aux allégations (CAC/GL 1-1979).

Le nom du produit doit être « complément alimentaire », avec indication de la ou des catégories d'éléments nutritifs ou des vitamines individuelles et/ou sels minéraux présents dans le produit, selon qu'il conviendra.

5.3 La quantité de vitamines et de sels minéraux présente dans le produit doit être déclarée sur l'étiquette sous forme numérique. Les unités à utiliser seront des unités de poids, conformément aux directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel.

5.4 Les quantités de vitamines et de sels minéraux déclarées doivent correspondre à la portion journalière du produit préconisée sur l'étiquetage [sinon, à la dose unitaire].

5.5 L'information relative aux vitamines et aux sels minéraux doit également être exprimée en pourcentage des valeurs de référence mentionnées éventuellement dans les Directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel.

5.6 L'étiquette doit porter des recommandations relatives à l'ingestion (quantité, fréquence, circonstances particulières).

5.7 L'étiquette doit comporter un avertissement de ne pas dépasser la quantité journalière maximale.

5.8 L'étiquette ne doit ni indiquer, ni suggérer que les compléments peuvent être utilisés pour remplacer un repas ou un régime alimentaire varié.

5.9 L'étiquette doit comporter une déclaration stipulant que le produit doit être conservé hors de portée des enfants en bas âge.

ANNEXE V

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS [ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS]

(À l'étape 5 de la procédure)

PRÉAMBULE:

[La présente norme est divisée en deux sections. La Section A vise les préparations pour nourrissons et la Section B les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons.]

Section A: Préparations pour nourrissons

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente section de la norme vise les préparations pour nourrissons présentées sous forme liquide ou en poudre et destinées à remplacer, en cas de nécessité, le lait maternel en satisfaisant les besoins nutritionnels normaux des nourrissons.

1.2 La présente section de la norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité et à la sécurité sanitaire des préparations pour nourrissons.

Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de la présente norme peuvent être commercialisés en tant que préparations pour nourrissons. Aucun produit autre qu'une préparation pour nourrisson ne peut être commercialisé ou représenté comme susceptible de satisfaire les besoins nutritionnels de nourrissons en bonne santé pendant les premiers mois de la vie.

1.3. La présente section de la Norme doit être appliquée en tenant compte des recommandations formulées dans le Code international pour le commerce des substituts du lait maternel (1981), la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et la Résolution WHA54.2 (2001) [ainsi que la résolution WHA55.25 (2002)] de l'Assemblée mondiale de la Santé.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Par préparation pour nourrisson, on entend un substitut du lait maternel spécialement fabriqué pour satisfaire à lui seul les besoins nutritionnels des nourrissons pendant les premiers mois de leur vie, jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.

2.1.2 [La sécurité sanitaire des préparations pour nourrissons et leur aptitude à satisfaire les besoins nutritionnels des nourrissons auxquels elles sont destinées doivent être scientifiquement démontrées.]

2.1.3 Les préparations pour nourrissons doivent être traitées uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionnées de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution dans le pays où elles sont vendues.

2.2 Autres définitions

Par ***nourrisson***, on entend un enfant âgé de moins d'un an.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

[3.1 Facteurs essentiels de composition

3.1.1 Les préparations pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons. [Tous les ingrédients et additifs alimentaires utilisés doivent être exempts de gluten.]

3.1.2 La teneur énergétique des préparations pour nourrissons présentées sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ/100 ml), ni supérieure à [70 ou 75] kcal/100 ml ([295 ou 315] kJ).

3.1.3 Les préparations pour nourrissons présentées sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales suivantes d'éléments nutritifs par 100 kcal [100 kJ]. Les principes généraux ayant présidé à l'établissement de ces quantités sont décrits à l'Annexe II de la présente norme.

a) Protéine

i) Teneur en protéine = teneur en azote x [6.25 ou 6.38]

ii) À valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel tel qu'il est défini à l'Annexe 1); toutefois, pour faciliter les calculs, on peut faire la somme des concentrations de méthionine et de cystine [**sauf si le ratio méthionine/cystine dépasse 2,0]**.

iii) L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations pour nourrissons est autorisée exclusivement afin d'améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels **et semi-essentiels** est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seules les formes L-naturelles des acides aminés peuvent être utilisées.

Nutriments (pour 100 kcal, sauf indication contraire)		
a) Protéines[1] [g]	***Minimum***	***Maximum***
Protéine de lait de vache	1,8[2]	3
Protéine de soja Hydrolysats de protéine	[1,8 ou 2,25]	3
L-carnitine [mg]	[≥ 1,2]	N.S.[3]
Addition de taurine [mg]	[0]	[12]
Nucléotides, le cas échéant[4] mg]	[0]	[5]
b) lipides et acides gras		
Total lipides [g]	4,4	[6,0 ou 6,5]
[Phospholipides]	N.S.	[≤ 1 g/L]
[Inositol] [mg]	[4]	[40]
[Acide laurique et myristique]		[Ensemble ≤ 20% du total des acides gras
Acide linoléique [g]	[0,3 ou 0,5]	1,2
[Préparations sans LCPUFA ajouté]		
Acide α-linolénique [mg]	[≥ 50 ou 100]	N.S.
Ratio acide linoléique/α-linolénique	5	15
[Préparations avec LCPUFA ajouté]		
[Acide α-linolénique [mg][5]	[≥50 mg]	
[Ratio acide linoléique/α-linolénique[5]	[5-20]	
[n-6 LCPUFA]	[≤ 2% du total des acides gras]	
[Acide arachidonique]	[≤ 1% du total des acides gras]	
[n-3 LCPUFA]	[≤ 1% du total des acides gras]	
[Ratio EPA/DHA (wt/wt)]	[≤ 1]	
[Huiles de coton/sesame]	Pas d'utilisation de ce type d'huile	
[Acide linoléique conjugué (ALC)	Pas d'ajout intentionnel]	
[Acide gras *trans*	≤ 3 ou 4% du total des acides gras]	
Acide érucique		≤ 1% du total des acides gras
c) Glucides		
Total glucides [g]	9	14
[Lactose dans les préparations obtenues avec des protéines et des hydrolysats protéiques de lait de vache [g]	≥ 4,5]	
[Lactose dans les préparations obtenues à partir de protéines de soja	Aucune condition]	
[Saccharose	Absent des préparations à base de protéines de lait de vache et de protéines de soja ≤ 20% du total des glucides dans les préparations à base d'hydrolysats protéiques]	
[Fructose	Aucun]	
[Glucose	Pas d'ajout intentionnel dans	

[1] Calcul de la teneur en protéines: N x [6,25 ou 6,38]; [azote non-protéique (préparation fabriquée à partir de protéines intactes) <15% de l'azote total]

[2] Les préparations pour nourrissons contenant 1,8 g/100 kcal doivent être évaluées sur le plan clinique

[3] N.S. = non spécifié

[4] Teneur maximale par nucléotide comme spécifié dans le texte (voir fin du tableau).

[5] Si la teneur en DHA > 0,2% du total des acides gras.

	les préparations à base de protéines intactes ≤ 2 g dans les préparations à base d'hydrolysats protéiques	
[Maltose, maltodextrines	Non limité]	
[Amidons	≤ 30% du total des glucides (≤ 2 g/100 ml) sous forme d'amidon exempt de gluten naturellement gélatinisés ou précuits Pas d'amidon modifié par réticulation enzymatique ou stabilisation]	
d) Vitamines		
Vitamine A [µg ER][6]	60	180
Vitamine D [µg][7]	1	2,5
Vitamine E [mg αTE][8]	≥ 0,5 mg αTE/g PUFA [(corrigé pour liaison double, voir note de bas de page[9])], mais en aucun cas inférieur à 0,5/100 kcal	[5]
Vitamine K [µg]	4	[20]
Thiamine [µg]	[40 ou 60]	[300]
Riboflavine [µg]	[60 ou 80]	[400]
Niacine [µg]	[300 ou 800]	[1200]
Vitamine B_6 [µg]	35	[165]
Vitamine B_{12} [µg]	0,1	[0,5]
Acide pantothénique [µg]	[300 ou 400]	[2000]
Acide folique [µg]	[4 ou 10]	[30]
Vitamine C [mg][10]	[8 ou 10]	[30]
Biotine [µg]	1,5	[7,5]
e) Sels minéraux et oligo-éléments		
Fer [mg]		
Préparation à base de protéine et d'hydrolysat de protéine de lait de vache	[0,3 ou 0,5]	[1,3 ou 1,5]
Préparation à base de protéine de soja	[0,45 ou 1,0]	[1,9 ou 2,0]
Calcium [mg]	50	[140]
Ratio calcium/phosphore	1,0	[2,0 ou 2,2]
Phosphore [mg]	Préparation à base de protéines et d'hydrolysats de protéine de lait de vache: 25 Préparation à base de protéine de soja: [30] [Phosphore assimilable, si	90 [100]

6 Exprimé en équivalent rétinol (ER). 1 µg ER = 3,33 IU vitamine A

7 Calciférol. 1 µg calciférol = 40 IU vitamine D

8 Équivalent alpha-tocophérole (TE)

9 [0,5 mg α-TE/1 g acide linoléique (18:2n-6); 0,75 mg α-TE/1 g γ-acique linolénique (18:3n-3); 1,0 mg α-TE/1 g acide arachidonique (20:4n-6); 1,25 mg α-TE/1 g acide eicosapentaénoique (20:5n-3); 1,5 mg α-TE/1 g acide docosahexaénoique (22:6n-3)] ou [par g d'acide gras polyinsaturé, exprimé en acide linoléique].

10 Exprimé en acide ascorbique

	mesuré: 20-70 mg]	
Magnésium [mg]	5	15
Sodium [mg]	20	60
Chlore [mg]	50	[125 ou 160]
Potassium [mg]	60	[145 ou 160]
Chrome [µg]	Pas de niveaux minimum et maximum recommandés	
Manganèse [µg]	[1 ou 5]	[100]
Molybdène [µg]	Pas de niveaux minimum et maximum recommandés	
Fluorure [µg]	N.S.	[100]
Iode [µg]	[5 ou 10]	[50]
Sélénium [µg]	[N.S. ou 3]	[9]
Cuivre [µg][11]	[20 ou 35]	[80 ou 100]
Zinc [mg]		
Préparations obtenues à partir de protéines ou d'hydrolysats de protéine de lait de vache	0,5	[1,5]
Préparations obtenues à partir de protéines de soja	0,75	2,40
f) Choline [mg]	7	[30 ou 50]

[Nucléotide [mg]]		
Cytidine 5'- monophosphate (CMP)	N.S.	2,50
Uridine 5'- monophosphate (UMP)	N.S.	1,75
Adénosine 5'- monophosphate (AMP)	N.S.	1,50
Guanosine 5'- monophosphate (GMP)	N.S.	0,50
Inosine 5'- monophosphate (IMP)	N.S.	1,00

3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 Outre les exigences de composition énumérées à la section 3.1, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés pour fournir des substances qui se trouvent habituellement dans le lait maternel et pour garantir que la composition du produit est telle que celui-ci peut constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson.

3.2.2 L'adaptation aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ainsi que la sécurité sanitaire des substances doivent être scientifiquement démontrées. Lorsque l'une quelconque de ces substances est ajoutée à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu sur la base des quantités présentes dans le lait maternel.

3.2.3 Seules des cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées.

3.3 Composés vitaminiques et sels minéraux

Les vitamines et sels minéraux ajoutés conformément aux sections 3.1.2 (a, b, c, d) et 3.2.1 doivent figurer dans la liste consultative des sels minéraux et composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

[11] [Ces limites pourront être modifiées pour les préparations pour nourrissons fabriquées dans des régions où l'eau présente une teneur élevée en cuivre.]

3.4 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, le produit ne doit pas contenir de grumeaux, ni de particules de grandes dimensions et doit être adapté à l'alimentation de nourrissons.

3.5 Spécifications relatives à la pureté

Tous les ingrédients doivent être propres, de qualité et sans danger et doivent pouvoir être ingérés par des nourrissons. Chaque ingrédient doit être conforme aux normes de qualité, notamment en ce qui concerne la couleur, la saveur et l'odeur.

3.6 Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas [contenir d'huiles et de matières grasses commercialement hydrogénés et ne doivent pas] avoir été traités par rayonnement ionisant.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrisson, telles que décrites à la Section 1 de la présente norme, avec les restrictions suivantes:

PROPOSITIONS DU GROUPE DE TRAVAIL					
	N° SIN			**Concentration maximale dans 100 ml de produit près à la consommation**	**Justification technologique**
4.1	**Épaississants**				
4.1.1	412	Gomme guar		0,1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson	Prévient la séparation physique
4.1.2	410	Gomme de carroube		0,1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson ***DEMANDE** POUR 0,5 G*	Prévient la séparation physique Utilisée dans certaines préparations anti-régurgitation
4.1.3	1412	Phosphate de diamidon	}	0,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de soja 2,5 g seuls ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés	Propriétés physiques que l'amidon a tendance à perdre lorsqu'il est transformé
4.1.4	1414	Phosphate de diamidon acétylé	}		
4.1.5	1413	Phosphate de diamidon phosphaté	}		
4.1.6	1440	Amidon hydroxypropylique	}		
4.1.7	407	Carragénane		0,03 g uniquement dans les préparations pour nourrissons liquides à base de lait ou de soja de type courant 0,1 g uniquement dans les préparations pour nourrissons liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés.	Épaississant également utilisé comme émulsifiant; émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophyles supérieures à celles des mono- et diglycérides d'acides gras
4.2	**Émulsifiants**				
4.2.1	322 [1]	Lécithine [1]		0,5 g dans tous les types de préparation pour nourrissons *	Stabilisant naturel, assure l'homogénéité
4.2.2	471	Mono- et diglycérides		0,4 g dans tous les types de préparation pour nourrissons *	Stabilisant naturel, assure l'homogénéité des produits liquides et des produits en poudre à reconstituer avec de l'eau
4.2.3	*472c*	*Esters du glycérol des acides citriques et des acides gras*		*0,75 g dans les préparations en poudre** *0,9 g dans les préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés partiellement hydrolysés**	Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophyles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras, notamment dans les préparations ne contenant pas de protéines entières

4.2.4	*473*	*Esters de sucrose des acides gras*		*12 mg dans les préparations contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolisés**	Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophyles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras, notamment dans les préparations ne contenant pas de protéines entières
				** Si plus d'une des substances portant les numéros SIN 322, 471, 472c et 473 sont ajoutées, la limite maximale pour chacune de ces substances est abaissée proportionnellement à la présence des autres substances*	

[1] Le numéro SIN 322 inclut à la fois la lécithine et la lécithine partiellement hydrolysée.

4.3	**Ajusteurs du pH**				
4.3.1	524	Hydroxyde de sodium	}	Limités par les BPF et dans les fourchettes prévues pour le sodium et le potassium à la section 3.1.2 c) dans tous les types de préparations pour nourrissons.	Pouvoir tampon Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, séchage) Sélectionnés en fonction du pH et de la composition de la préparation; également utilisés comme agents tampons
4.3.2	500 ii	Bicarbonate de sodium	}		
4.3.3	500 i	Carbonate de sodium	}		
4.3.4	525	Hydroxyde de potassium	}		
4.3.5	501 ii	Carbonate de potassium	}		
4.3.6	501 i	Carbonate de potassium	}		
4.3.7	526	Hydroxyde de calcium	}		
4.3.8	331 i, iii	Citrate(s) de sodium	}		
4.3.9	332 i, ii	Citrate(s) de potassium	}		
4.3.10	270	L(+) Lactique [2]	}	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons	Acide naturel se trouvant dans les produits laitiers fermentés
4.3.11	330	Acide citrique	}		Agent tampon et chélateur Effet stabilisant durant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, séchage) Sélectionné en fonction du pH et de la composition de la préparation
4.3.12	*338*	*Acide orthophosphorique*	}	*Limités par les BPF dans les fourchettes prévues pou le sodium et le potassium dans la section 3.1.2 c) dans tous les types de préparations pour nourrissons*	
4.3.13	*339 i, ii, iii*	*Orthophosphates de sodium*	}		
4.3.14	*340 i, ii, iii*	Orthophosphates de potassium	}		
4.4	**Anti-oxygènes**				
4.4.1	306	Mélange concentré de tocophérole	}	*1 mg dans tous les types de préparations pour*	Prévient l'oxydation Effet synergique avec les esters d'ascorbyle

4.4.2	*307*	*Alpha-Tocophérole*	*}*	*nourrissons, seuls ou en combinaison*	
4.4.2	304	Palmitate de L-ascorbyle		1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons	Prévient l'oxydation Effet synergique avec les tocophéroles
4.5	***Gaz de conditionnement (Agents propulsifs)***				
4.5.1	*290*	*Dioxyde de carbone*		*BPF*	Gaz neutre utilisé sous atmosphère modifiée afin de garantir la qualité du produit et sa durée de conservation; prévient l'oxydation et la rancidité
4.5.2	*941*	*Azote*		*BPF*	
4.5.3	*942*	*Oxyde nitreux*		*BPF*	
4.5.4	*938*	*Argon*		*BPF*	
4.5.5	*939*	*Hélium*		*BPF*	
4.5.6	*948*	*Oxygène*		*BPF*	
4.5.7	*949*	*Hydrogène*		*BPF*	

[2] Le JECFA a évalué l'acide lactique utilisé comme additif alimentaire à ses neuvième et dix-septième réunions. L'acide lactique a reçu une DJA « non spécifiée », mais il a été déterminé que seule la forme L+ était sûre pour les nourrissons. Une recherche électronique dans la base de données JECFA pour le numéro SIN 270 donne « aucune donnée correspondante n'a été trouvée »; toutefois, la recherche pour l'acide lactique donne: « acide lactique n° 930: non limité (pas de problèmes de sécurité aux niveaux d'ingestion actuels lorsqu'il est utilisé comme substance aromatisante); catégorie fonctionnelle: acide; acidifiant; aromatisant ».

[4.5 Principes du transfert des additifs alimentaires

Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, à l'exception:

a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.4 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme; et

b) des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.]

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon les bonnes pratiques de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou des ingrédients du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus possible.

5.2 Autres contaminants

Le produit ne doit pas contenir de contaminants ni de substances indésirables (par exemple substances biologiquement actives) en quantités susceptibles de représenter un danger pour la santé du nourrisson.

Le produit visé par les dispositions de la norme doit être conforme aux limites maximales de résidus et aux concentrations maximales stipulées par la Commission du Codex Alimentarius.

	Niveau maximum
Plomb	0,02 mg/kg (dans le produit prêt à l'emploi)

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et à d'autres textes du Codex pertinents comme le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés; de l'azote et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

7.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances inoffensives et convenant à l'usage auquel elles sont destinées. Dans les cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériau d'emballage, cette norme est applicable.

8. REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS

Dans le cas de produits présentés sous une forme prête à la consommation, les récipients doivent être remplis comme suit:

i) pas moins de 80 % v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz),

ii) pas moins de 85 % v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 à 8 oz); et

iii) pas moins de 90 % v/v - produits pesant plus de 250g (8 oz).

par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli.

9. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

Le texte figurant sur l'étiquette et tous les autres renseignements accompagnant le produit doivent être écrits dans la langue appropriée.

9.1.1 Le produit doit être désigné soit par les termes « Préparation pour nourrissons », soit par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux.

9.1.2 Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette.

9.1.3 Si le lait de vache est l'unique source de protéines, le produit peut être étiqueté « Préparation lactée pour nourrissons ».

9.1.4 Quand un produit ne contient ni lait ni dérivé du lait, il sera étiqueté « sans lait, ni produits laitiers » ou portera une mention équivalente.

9.1.5 [Aucune allégation relative à la santé ne doit être faite concernant les propriétés diététiques du produit.]

9.1.6 [Les produits ne contenant pas moins de 0,5 mg de fer (Fe)/100 kilocalories doivent être étiquetés « Préparations pour nourrissons contenant du fer ajouté ».]

ou

[Les produits contenant moins de 0,5 mg de fer (Fe)/100 kcal doivent porter une étiquette indiquant que lorsque le produit est donné à des enfants âgés de plus de quatre mois, leur besoin total en fer doit être couvert par des sources supplémentaires.]

9.2 Liste des ingrédients

9.2.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

9.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel figurant sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après indiqués dans l'ordre suivant:

a) La valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette.

b) La quantité totale de chaque vitamine, sel minéral, choline spécifiée à la section 3.1.2 ainsi que tout autre ingrédient spécifié à la section 3.2 de la présente norme par 100 grammes de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette.

c) En outre, la déclaration des nutriments sous a) et b) par 100 kilocalories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

9.4 Datage et instructions d'entreposage

9.4.1 La date de durabilité minimale (précédée des mots « à consommer de préférence avant ») doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: « fin (année déclarée) ».

9.4.2 En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si la validité de la date en dépend.

Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

9.5 Mode d'emploi

9.5.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus. Sous forme liquide, la préparation pour nourrisson peut être utilisée soit directement, soit après adjonction d'eau potable conformément au mode d'emploi. Les préparations en poudre doivent elles aussi être diluées dans de l'eau potable, préalablement portée à ébullition.

9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires

9.6.1 Les étiquettes ne devraient pas décourager l'allaitement au sein. Chaque étiquette figurant sur le récipient portera une indication claire, bien en évidence et parfaitement lisible, comprenant les points suivants:

a) les mots « avis important » ou leur équivalent;

b) le libellé: « Le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé » ou une mention similaire indiquant la supériorité de l'allaitement au sein ou du lait maternel;

c) une déclaration que le produit ne doit être utilisé que sur avis d'un agent sanitaire indépendant quant à la nécessité de l'employer et à son bon emploi;

d) des instructions pour une préparation correcte;

e) un avertissement précisant qu'une préparation erronée du produit présente un risque pour la santé et un avertissement que tout reste de préparation doit être jeté après chaque usage.

9.6.2 L'étiquette ne doit pas porter d'images de nourrissons ou de femmes, ni aucune autre représentation ou texte idéalisant l'emploi de la préparation pour nourrissons. L'étiquette illustrera par un dessin le mode d'emploi du produit et les méthodes d'administration.

9.6.3 Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues ne doivent pas être utilisés.

9.6.4 L'étiquette doit porter une information indiquant que les nourrissons devraient recevoir une alimentation de complément en sus de la préparation pour nourrisson à partir d'un âge où le produit convient à leurs spécifiques besoins en matière de croissance et de développement, sur avis d'un agent sanitaire indépendant, et en tout état de cause à partir de l'âge de six mois révolus.

9.6.5 Le produit sera étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion entre préparation pour nourrissons, préparation de suivi et préparation destinée à des fins médicales spéciales.

9.6.6 Aucune allégation relative à la santé [ou à la nutrition] ne doit être faite concernant les propriétés diététiques du produit.

10. MÉTHODES D’ANALYSE ET D’ÉCHANTILLONNAGE

Fibres diététiques, total	AOAC 991.43
Iode (préparations à base de lait)	AOAC 992.24
Acide pantothénique	AOAC 992.07
Acide pantothénique	*The Analyst* 89 (1964)(1) 3-6, 232 US Dept Agr., *Agr. Handbook* 97 (1965)
Vitamine A	AOAC 974.29
Vitamine A (isomères de rétinol)	AOAC 992.04
Vitamine A (rétinol)	AOAC 992.06
Vitamine A dans les aliments auxquels on a ajouté de la carotine comme source de vitamine A	AOAC 942.15
Vitamine K1	AOAC 992.27
Vitamine D (D3, préparations pour nourrissons à base de lait)	AOAC 992.26
Vitamine E	AOAC 971.30
Vitamine E (préparations pour nourrissons à base de lait)	AOAC 992.03
Vitamine B12	AOAC 952.20
Vitamine B6	AOAC 961.15
Vitamine C	AOAC 967.22; AOAC 967.21
Détermination de la choline	AOAC 999.14 (Méthode Enzymatique)
Détermination de la vitamine K	AOAC 999.15 (Méthode LC)

Détection des aliments irradiés	Méthodes Générales du Codex
Détermination du plomb	Méthodes Générales du Codex
Calcium	AOAC 984.27
Chlore	
Glucides	Méthode décrite dans CAC/VOL IX-Ed.1, Part III
Protéine brute	Méthode décrite dans CAC/VOL IX-Ed.1, Part III
Matières grasses	CAC/RM 55-1976
Remplissage de récipients	CAC/RM 46-1972
Acide folique	AOAC 944.12
Linoléates (sous la forme de glycérides)	AOAC 922.06; 969.33; 963.22; 979.19
Pertes au séchage	AOAC 934.01; AOAC 925.23
Nicotinamide pour les aliments non basés sur le lait	AOAC 961.14
Nicotinamide pour les aliments à base de lait	AOAC 944.13
Phosphore	AOAC 986.24
Coefficient d’efficacité protéique (CEP)	AOAC 960.48
Riboflavine	AOAC 970.65
Sodium et potassium	AOAC 984.27
Sodium et potassium	ISO 8070:1987 IDF 119A/1987
Thiamine	AOAC 942.23
Total fibres diététiques	AOAC 985.29

[APPENDICE 1]

Acides aminés essentiels et semi-essentiels présents dans le lait maternel

Aux fins de la présente norme, les acides aminés essentiels et semi-essentiels présents dans le lait maternel, exprimés en mg par 100 kJ et 100 kcal sont les suivants:

	par 100 kJ	**par 100 kcal**
Arginine	25	107
Cystine	11	44
Histidine	12	47
Isoleucine	20	83
Leucine	40	167
Lysine	28	119
Méthionine	6	23
Phénylalanine	18	75
Thréonine	18	77
Tryptophane	7	31
Tyrosine	20	85
Valine	24	99

APPENDICE II

PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VALEURS MINIMALES ET MAXIMALES POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS ENTRANT DANS LA COMPOSITION DES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

1. L'établissement de valeurs minimales et maximales a pour but d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle des préparations pour nourrissons qui doivent satisfaire les besoins nutritionnels normaux de ces derniers.

2. Une préparation pour nourrissons adaptée sur le plan nutritionnel favorisera la croissance et le développement du nourrisson, conformément à des normes scientifiques, et répondra à elle seule aux besoins nutritionnels du nourrisson ainsi alimenté pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.

3. Les valeurs à établir reposeront sur une évaluation, notamment des preuves scientifiques concernant les quantités nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons, compte dûment tenu des études pertinentes et de la composition du lait maternel.

4. Pour fixer des valeurs minimales et maximales, on ne tiendra pas seulement compte des principes énoncés au paragraphe 3, mais aussi des preuves d'éventuels effets négatifs sur la santé. [Les valeurs maximales pour les éléments nutritifs dont on sait qu'ils peuvent avoir des effets négatifs sur la santé seront déterminées sur la base d'une évaluation des risques fondée sur des données scientifiques. Les valeurs maximales pour les éléments nutritifs dont il n'existe pas de preuves qu'ils puissent avoir des effets négatifs serviront de valeurs indicatives pour les fabricants. L'approche adoptée pour fixer les valeurs maximales à des fins indicatives sera décrite de manière transparente et compréhensible.]

5. Pour fixer des valeurs minimales et maximales, on tiendra compte des aspects suivants:

a) biodisponibilité, pertes en cours de transformation et durée de conservation en étalage d'après les ingrédients et la matrice de la préparation,

b) concentration totale d'un élément nutritif dans la préparation pour nourrissons, compte tenu non seulement des éléments nutritifs d'origine naturelle présents dans les ingrédients, mais aussi des éléments nutritifs ajoutés,

c) variabilité intrinsèque des éléments nutritifs dans les ingrédients et dans l'eau qui peut être ajoutée à la préparation en cours de fabrication.

6. Les moyennes pour des éléments nutritifs individuels seront incluses dans la valeur maximale, le cas échéant, pour garantir le maintien des niveaux minimum requis tout au long de la durée de conservation à l'étalage de la préparation.

7. Pour établir les quantités minimales ou maximales d'éléments nutritifs par 100 kcal (ou par 100 kJ) de préparation compte tenu des valeurs de référence pour les éléments nutritifs exprimés en unités par dose journalière ou par kilogramme de poids corporel, on posera les hypothèses suivantes:

a) l'ingestion journalière moyenne de préparation pour nourrissons de la naissance à l'âge de six mois est de 750 ml par jour. Cette hypothèse est à son tour fondée sur les prémisses suivantes:

i) le poids corporel représentatif d'un nourrisson pendant cette période est de 5 kilos et l'apport calorique représentatif est de 500 kcal par jour (ou 100 kcal/kg/jour) pendant les six premiers mois; et

[ii) les préparations pour nourrissons fournissent environ 67 kcal/100 ml.]

Cette approche peut être modifiée lorsque une ou plusieurs des hypothèses ci-dessus n'est pas vérifiée pour un produit ou un groupe de population spécifique.

ANNEXE VI

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

(À l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les aliments transformés à base de céréales destinés à l'alimentation des nourrissons à titre de complément généralement à partir de l'âge de 6 mois, en tenant compte des besoins nutritionnels individuels des nourrissons, et à l'alimentation des enfants en bas âge en tant qu'élément d'un régime progressivement diversifié, conformément à la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et à la résolution WHA54.2 (2001) [et WHA55.25 (2002)] de l'Assemblée mondiale de la santé.

2. DESCRIPTION

Les aliments transformés à base de céréales sont préparés essentiellement à partir d'une ou de plusieurs céréales usinées, qui devraient constituer au moins 25 pour cent du mélange final sur la base du poids sec.

2.1 Définition des produits

La norme distingue quatre catégories de produits:

2.1.1 Les produits constitués de céréales qui sont, ou qui doivent être, préparés pour la consommation avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés.

2.1.2 Les céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines qui sont, ou qui doivent être, préparées pour la consommation avec de l'eau ou un autre liquide approprié exempt de protéines.

2.1.3 Des pâtes qui doivent être consommées après cuisson dans de l'eau bouillante ou dans d'autres liquides appropriés.

2.1.4 Des biscottes et biscuits à consommer tels quels ou écrasés, après adjonction d'eau, de lait ou d'autres liquides appropriés.

2.2 Autres définitions

2.2.1 Le terme de **nourrisson** désigne un enfant de moins d'un an (12 mois).

2.2.2 Le terme **enfant en bas âge** désigne un enfant de plus de 12 mois mais de moins de 3 ans (36 mois).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition essentielle

3.1.1 *Les quatre types de produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4)* sont préparés essentiellement à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs), des racines amylacées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amylacées ou des graines d'oléagineux en faibles proportions.

3.1.2 Sauf indication contraire, les spécifications relatives à la valeur énergétique ou à la teneur en éléments nutritifs concernent le produit prêt à l'emploi tel que commercialisé ou préparé selon les instructions du fabricant.

3.2 Valeur énergétique

La valeur énergétique des aliments transformés à base de céréales ne doit pas être inférieure à 0,8 kcal/100 g (3,3 kJ/100 g).

3.3 Protéines

3.3.1 L'indice chimique de la protéine ajoutée sera au moins égal à 80 pour cent de celui de la protéine de référence ou bien le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine présente dans le mélange sera égal à au moins 70 pour cent de celui de la protéine de référence. Quel que soit le cas, l'adjonction d'acides aminés est autorisée exclusivement en vue d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange protéique et seulement dans les proportions nécessaires à cette fin. Seules les formes L-naturelles des acides aminés devraient être utilisées.

3.3.2 Pour les produits mentionnés aux sections 2.1.2 et 2.1.4, la teneur en protéines ne doit pas être supérieure à 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).]

3.3.3 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, la teneur en protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g /100 kJ (2 g/100 kcal).]

3.3.4 Pour les biscuits mentionnés à la section 2.1.4 fabriqués avec des aliments à haute teneur protéique et présentés comme tels, les protéines ajoutées ne doivent pas être inférieures à 0,36 g /100 kJ (1,5 g /100 kcal).

3.4 Glucides

3.4.1 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés aux sections 2.1.1 et 2.1.4:

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.4.2 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la section 2.1.2:

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 2 g/100 kJ (8,4 g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

3.5 Lipides

3.5.1 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, la teneur en lipides ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

- la quantité d'acide linoléique (sous forme de triglycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) ni supérieure à 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).
- *la quantité d'acide laurique ne dépassera pas 15 pour cent de la teneur totale en lipides*
- *la quantité d'acide myristique ne dépassera pas 15 pour cent de la teneur totale en lipides*

3.5.2 La teneur minimum en lipides des produits des catégories 2.1.1 et 2.1.4 doit être de 3,3 g/100 kcal (0,8 g/100kJ).

3.6 Sels minéraux

3.6.1 La teneur en sodium des produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.4 de la présente norme ne doit pas dépasser [100 mg/100 kcal] [(24 mg/100 kJ)] du produit prêt à la consommation, sauf dans le cas de produits destinés aux enfants âgés de plus d'un an, pour lesquels la teneur en sodium ne doit pas dépasser [200 mg/100 kcal] [(48 mg/100 kJ)].

3.6.2 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) pour les produits mentionnés à la section 2.1.2.

3.6.3 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) pour les produits contenant du lait et présentés comme tels mentionnés à la section 2.1.4.

3.7 Vitamines

3.7.1 La quantité de vitamine B1 (thiamine) ne doit pas être inférieure à [15 µg/100 kJ] [(60 µg/100 kcal)].

3.7.2 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, les quantités de vitamine A et de vitamine D exprimées en µg/100 kcal doivent se situer dans les fourchettes ci-après:

	µg/100kcal	µg/100kJ
Vitamine A (en µg équivalent rétinol)	60 - 180	14-43
Vitamine D	1 - 3	0,25-0,75

Ces limites s'appliquent aussi à d'autres aliments transformés à base de céréales lorsque les vitamines A ou D sont ajoutées.

3.7.3 La réduction des quantités maximales de vitamine A et D mentionnées au point 3.7.2 et l'adjonction de vitamines et de sels minéraux pour lesquels aucune disposition ne figure ci-dessus sont possibles, dans les limites prévues par la législation du pays où le produit est vendu.

3.7.4 Les vitamines et/ou sels minéraux ajoutés devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les Listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour les nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.8 Ingrédients facultatifs

3.8.1 Outre les ingrédients énumérés à la section 3.1, d'autres ingrédients adaptés aux nourrissons de plus de six mois et aux enfants en bas âge peuvent être utilisés.

3.8.2 Les produits contenant du miel ou du sirop d'érable doivent être traités de manière à détruire les spores de C*lostridium botulinum*, le cas échéant.

3.9 Facteurs de qualité

3.9.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, sains, adaptés et de bonne qualité.

3.9.2 Tous les procédés de transformation et de déshydratation devraient être appliqués de façon à limiter autant que possible la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique.

3.9.3 La teneur en eau des produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau tel que la perte de valeur nutritive et la multiplication des micro-organismes soient les plus limitées possibles.

3.10 Consistance et granulométrie

3.10.1 Une fois reconstitués conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, les aliments transformés à base de céréales doivent avoir une texture appropriée pour l'alimentation [à la cuillère] des nourrissons ou des enfants de la tranche d'âge indiquée pour le produit.

3.10.2 Les biscottes et biscuits peuvent être consommés à l'état sec, de façon à permettre et à encourager la mastication, ou bien sous forme liquide, après mélange avec de l'eau ou un autre liquide approprié, de façon à obtenir une consistance analogue à celle des céréales séchées.

3.11 Interdiction spécifique

Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants. L'utilisation de lipides partiellement hydrogénés est interdite pour ces produits.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit sur la base du poids sec, sauf indication contraire):

	n° SIN			**Concentration maximale dans 100 g du produit**	**Justification technologique**
4.1	**Émulsifiants**				
4.1.1	322 [1]	Lécithine [1]		1,5 g	Stabilisant naturel, assure l'homogénéité
4.1.2	471	Mono- et diglycérides		1,5 g	Assure l'homogénéité
4.1.3	*472a*	*Ester du glycérol de l'acide acétique et des acides gras*	*}* *}*	*0,5 g seul ou en combinaison*	Assure l'homogénéité
4.1.4	*472b*	*Ester du glycérol des acides lactiques et des acides gras*	*}* *}*		Assure l'homogénéité
4.1.5	*472c*	*Ester du glycérol des acides citriques et des acides gras*	*}* *}* *}* *}* *}* *}*		Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras
4.2	**Ajusteurs du pH**				
4.2.1	500 ii	Bicarbonate de sodium		BPF, dans les fourchettes prévues pour le sodium	Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation) Agent tampon
4.2.2	501 ii	Bicarbonate de potassium	} } }	BPF	
4.2.3	170 i	Carbonate de calcium	}}		Ajusteur de pH
4.2.4	270 [2]	L(+) lactique		1,5 g ***Demande** pour les cultures produisant de l'acide L(+) lactique aux BPF* [3]	Acide naturel se trouvant dans les produits laitiers fermentés Moyen naturel de réduire le pH Diminue le risque de contamination par des bactériens indésirables; renforce le goût; utilisation traditionnelle comme acidifiant

4.2.5	330	Acide citrique		2,5 g	Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation et déshydratation) Agent tampon et chélateur L'acide citrique et les citrates sont des substances naturelles

[1] Le numéro SIN 322 couvre à la fois la lécithine et la lécithine partiellement hydrolysée.
[2] Le JECFA a évalué l'acide lactique utilisé comme additif alimentaire à ses neuvième et dix-septième réunions. L'acide lactique a reçu une DJA « non spécifiée », mais il a été déterminé que seule la forme L(+) était sûre pour les nourrissons. Une recherche électronique dans la base de données JECFA pour le numéro SIN 270 donne: « aucune donnée correspondante n'a été trouvée »; toutefois, la recherche pour l'acide lactique donne « acide lactique n° 930: non limité (pas de problèmes de sécurité aux niveaux d'ingestion actuelle lorsqu'il est utilisé comme substance aromatisante); catégorie fonctionnelle: acide; acidifiant; aromatisant ».
[3] Les cultures ne sont pas considérées comme des additifs alimentaires: la Norme CODEX STAN 72-1981 (préparation pour nourrissons) autorise « 4.3.11 Cultures produisant de l'acide L(+) lactique. Limitées par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons ».

4.2.6	*260*	*Acide acétique (Acétique, glacial)*	*} }*	*Ajustement du pH uniquement pour BPF*	Uniquement pour ajustement du pH en phase, améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation) L'acide acétique et les acétates sont des substances naturelles Sélectionnés en fonction du pH et de la composition de la préparation
4.2.7	*261*	*Acétates de potassium*	*}*		
4.2.8	*262 i, ii*	*Acétates de sodium*	*}*		
4.2.9	*263*	*Acétate de calcium*	*} } } }*		
4.2.10	*296*	*Acide malique(DL) – norme L(+) uniquement*	*} }*		Ajustement du pH pour compenser l'acidité naturelle variable du fruit
4.2.11	*325*	*Lactate de sodium (solution)- forme L(+) uniquement*	*} }*		Améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation) Sélectionnés en fonction du pH et de la composition de la préparation Les acides lactiques et les lactates sont des substances naturelles
4.2.12	*326*	*Lactate de potassium - forme L(+) uniquement*	*} }*		
4.2.13	*327*	*Lactate de calcium - forme L(+) uniquement*	*} } }}*		
4.2.14	*331 i, iii*	*Citrate de sodium*	*}*		Améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle
4.2.15	*332 i, ii*	*Citrate de potassium*	*}*		

4.2.16	*333*	*Citrate de calcium*	} } }		(comme pasteurisation, stérilisation, déshydratation) Agent tampon et chélateur Les citrates sont des substances naturelles
4.2.17	*507*	*Acide hydrochlorique*	}		Acidifiant, ajustement du pH
4.2.18	*524*	*Hydroxyde de sodium*	}		Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle comme pasteurisation, stérilisation, déshydratation
4.2.19	*525*	*Hydroxyde de potassium*	}		
4.2.20	*526*	*Hydroxyde de calcium*	} }}		
4.2.21	*575*	*Glucono delta-lactone*	} }	*0,5 g seul ou en combinaison* Tartrates comme résidu dans les biscuits et les biscottes	Acidifiant à action retardée Agent de levage secondaire
4.2.22	*334*	*Acide L(+) tartarique – forme L(+) uniquement*	} }		Conjointement avec l'agent de levage 500 ii dans les biscuits et les biscottes
4.2.23	*335 i, ii*	*Tartrates L(+) de sodium – forme L(+) uniquement*	} }		
4.2.24	*336*	*Tartrate L(+) de potassium – forme L(+) uniquement*	} }		
4.2.25	*337*	*Tartrate L(+) de potassium sodium – forme L(+) uniquement*	} } }		
4.2.26	*338*	*Acide orthophosphorique*	}	Uniquement pour ajustement du pH *0,1 g en tant que P_2O_5*	Améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation) Agent tampon et chélateur
4.2.27	*339 i, ii, iii*	*Orthophosphates de sodium*	}		
4.2.28	*340 i, ii, iii*	*Orthophosphates de potassium*	} }		
4.2.29	*341 i, ii, iii*	*Orthophosphates de calcium*	} } }		
4.3	**Antioxydants**				
4.3.1	306	Concentré de tocophérols mixtes	} }	300 mg/kg de matière grasse, seule ou en combinaison	Protège de l'oxydation Effet synergique avec les esters d'ascorbyle
4.3.2	307	Alpha-tocophérol			
4.3.3	304	Palmitate L-ascorbyle		200 mg/kg de matière grasse	Protège de l'oxydation Effet synergique avec les tocophérols
4.3.4	300, 301, 303 [4]	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et de potassium	} }	50 mg, exprimés en acide ascorbique et dans les fourchettes prévues pour le sodium	Antioxydant dans les barres de céréales Réduit la décoloration dans les préparations à base de fruits

4.3.5	*302*	*Ascorbate de calcium*		*20 mg, exprimés en acide ascorbique*	
4.4	**Aromatisants**				
4.4.1		Extrait de vanille		BPF	Entre dans la composition du chocolat et fait partie de son arôme caractéristique D'autres aromatisants peuvent être nécessaires qui devront faire l'objet d'un nouvel examen
4.4.2		Éthyl-vanilline	}	7 mg sur la base de la consommation	
4.4.3		Vanilline	}		
4.5	**Enzymes**				
4.5.1		Carbohydrases de malt		BPF	Devront figurer sur une liste distincte des auxiliaires technologiques et non pas dans la liste des additifs alimenaires.
4.6	**Agents de levage**				
4.6.1	503 i	Carbonate d'ammonium	}	Limité par les BPF	Agent de levage dans les biscottes et biscuits Améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation)
4.6.2	503 ii	Bicarbonate d'ammonium	}		
4.6.3	*500 i, ii*	*Carbonates de sodium*		*Limités par les BPF*	Agent de levage dans les biscottes et biscuits Parfois utilisés en combination avec 503 i ou 503 ii Améliorent la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation)
4.6.4	*501 i, ii*	*Carbonates de potassium*		*Limités par les BPF*	Améliorent la manipulation en cours de transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation)

[4] SIN no. 303 Ascorbate de potassium: Aucune spécification du JECFA.

4.7	**Épaississants**				
4.7.1	*410*	*Gomme de caroube*	}	*Seules ou en combination:* *1 g dans les aliments de sevrage* *2 g dans les aliments à base de céréales exempts de gluten*	Agents épaississants et stabilisateurs d'émulsion
4.7.2	*412*	*Gomme guar*	}		
4.7.3	*414*	*Gomme arabique*	}		Pour l'enrobage des fruits afin qu'ils n'adhèrent pas les uns aux autres Aussi utilisé comme ingrédient dans certaines formes de nutriments
4.7.4	*415*	*Gomme xanthane*	} } } } }	*Seules ou en combination:* *1 g dans les aliments de sevrage* *2 g dans les aliments à base de céréales exempts de gluten*	Épaississant pour les préparations semi-solides Viscosité optimale obtenue en combination avec d'autres épaississants
4.7.5	*440*	*Pectines (amidées et non amidées)*			Gélifiant remplaçant la gélatine Particulièrement efficaces en présence de fruits et de préparations acides Viscosité optimale obtenue en combination avec d'autres épaississants Utilisées comme agglomérant dans les céréales extrudées pour accroître la cohésion des morceaux de céréales après réhydratation
4.7.6	*1404*	*Amidon oxydé*	}	*5 g seuls ou en combination*	*Propriétés physiques que l'amidon natif a tendance à perdre lorsqu'il est transformé*
4.7.7	*1410*	*Phosphate de monoamidon*	}		
4.7.8	*1412, 1413, 1414, 1422*	*Amidons modifiés*	} }		
4.7.9	*1420*	*Acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique*	} }		
4.7.10	*1450*	*Succinate octenylique sodique d'amidon*	} }		
4.7.11	*1451*	*Amidon oxyde acétylé*			
4.8	**Anti-agglomérants**				
4.8.1	*551*	*Di-oxyde de silicium (amorphe)*		*0,2 g pour les céréales sèches seulement*	Anti-agglomérant le plus neutre, prévient la formation de grumeaux Garantit une distribution égale des nutriments
4.9	**Gaz de conditionnement (agents propulseurs)**				

4.9.1	*290*	*Dioxyde de carbone*		*BPF*	Gaz neutres utilisés pour conditionnement sous atmosphère modifiée pour protéger la qualité et garantir la durée de conservation du produit
4.9.2	*941*	*Azote*		*BPF*	
4.9.3	*942*	*Oxyde nitreux*		*BPF*	
4.9.4	*938*	*Argon*		*BPF*	
4.9.5	*939*	*Hélium*		*BPF*	
4.9.6	*948*	*Oxygène*		*BPF*	
4.9.7	*949*	*Hydrogène*		*BPF*	

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'entreposage ou la transformation des matières premières ou de l'ingrédient du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus vite possible.

Ces mesures seront prises en tenant compte de la nature spécifique des produits concernés et du groupe de population auquel ces produits sont destinés.

5.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques - les dosages devant être effectués selon des méthodes agréées - et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriés du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

7.2 Les récipients, y compris le matériau d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances inoffensives et convenant à l'usage auquel elles sont destinées. Dans le cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériaux d'emballage, cette norme est applicable.

8. ÉTIQUETAGE

8.1.1 Les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1- 1991, Volume 1 du Codex Alimentarius) sont applicables pour la présente norme. Référence faite à la section 7 de la norme, les autorités nationales peuvent limiter encore davantage l'utilisation de matériel illustré.

ou

[Il ne sera pas fait d'allégation santé ou nutritionnelle concernant les propriétés diététiques des produits visés par les dispositions de la présente norme.]

8.1.2 Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la ou les langue(s) appropriée(s), selon le pays où le produit est vendu.

8.2 Nom de l'aliment

Le produit doit être désigné comme suit: « Céréales séchées pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge) », « Biscottes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge) », « Biscuits » (ou « Biscuits au lait ») pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge), ou « Pâtes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge) », ou toute autre désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit, conformément à la législation nationale.

8.3 Liste des ingrédients

8.3.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

8.3.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

8.4 Déclaration de la valeur nutritive

8.4.1 Les renseignements d'ordre nutritionnel déclarés sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après, indiqués dans l'ordre suivant:

a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ) et la quantité de protéines, de glucides et de lipides exprimée en grammes (g) par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par portion suggérée;

b) la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux pour lesquels des teneurs spécifiques sont indiquées aux sections 3.6 et 3.7, exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par portion suggérée;

c) tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale;

8.4.2 Lorsque leur déclaration n'est pas couverte par les dispositions de la section 8.4.1 (b), l'étiquetage pourra indiquer la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit vendu et, le cas échéant, par portion suggérée.

8.5 Datage et instructions d'entreposage

8.5.1 La date de péremption (précédée des mots « à consommer de préférence avant ») doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: « fin (année déclarée) ».

8.5.2 En plus de la date, toute condition spéciale pour l'entreposage du produit doit être indiquée, si la date de péremption en dépend.

8.5.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de péremption.

8.6 Mode d'emploi

8.6.1 Des instructions relatives à la préparation et à la consommation du produit, ainsi qu'à son entreposage et à sa conservation, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus joint au produit.

8.6.2 Pour les produits visés au point 2.1.1, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser « À diluer ou mélanger avec du lait ou une préparation pour nourrissons, mais pas avec de l'eau » ou une mention équivalente.

8.6.3 La présence ou l'absence de gluten doit être indiquée sur l'étiquette.

8.6.4 L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé et préciser que l'emploi du produit n'est pas recommandé avant l'âge de 6 mois. En outre, l'étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l'alimentation d'appoint pourra commencer, y compris toute exception à cet âge limite, doit être prise en consultation avec un agent sanitaire, en fonction

des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu.

8.7 Prescriptions complémentaires

Les produits visés par la présente norme ne sont pas des substituts du lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir la section correspondante de l'Avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons.

En outre:

Détection des aliments irradiés

Méthodes générales du Codex.